



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

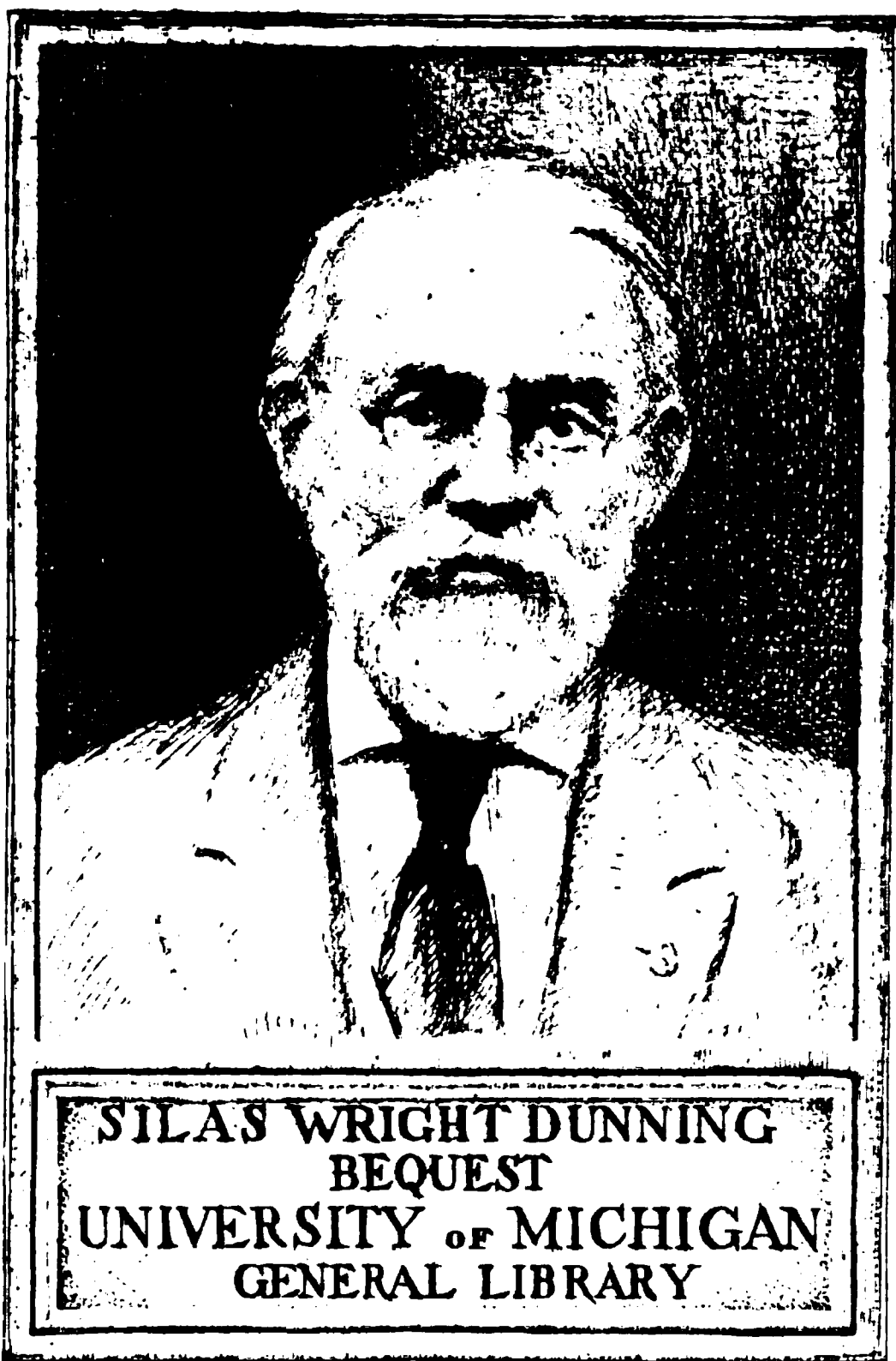
Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



SOCIÉTÉ CENTRALE

DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

Les mémoires et articles insérés au présent bulletin n'engagent la responsabilité de la Société qu'autant que les opinions qui y sont émises ont été consacrées par un vote.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE
DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

HUITIÈME ANNÉE. — 1864.

AUXERRE
IMPRIMERIE DE G. PERRIQUET, ÉDITEUR.

—
MDCCCLXV.

.

.

.

.

!

.

.

.

.

.

.

.

.

W

.

—

Dunning
Ny.
4-9-31
21810

LISTE DES MEMBRES

DE LA

SOCIÉTÉ CENTRALE DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE,

Au 31 décembre 1864.

MEMBRES TITULAIRES.

MM.

AUDRY, horticulteur, à Héry.

BADIN D'HURTEBISE, juge de paix, à Mailly-Château.

BARBIER, fermier, à Festigny.

BARBIER, propriétaire, à Thorigny.

BARDOUT (Eugène), propriétaire et maire, à Vincelottes.

BARDOUT-GAILLARD, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.

Comte Adhémar DE BASTARD, ancien officier de marine, au
château de Maligny.

BAUDELOCQUE, propriétaire, à Chichery.

BAUDOIN aîné, membre du Conseil général, à Auxerre.

BEAUVAIS, fermier, à Crécy (Avrolles).

BERT, conseiller de préfecture, à Auxerre.

BERTHELIN-DESBIRONS, ancien avoué, juge-suppl., à Sens.

BERTIN, propriétaire, aux Baudières (Héry).

DE BÉRU, propriétaire, à Cry.

BIGÉ, commissionnaire en vins, à Chablis.

DE BILLY (Auguste), propriétaire, à Saint-Georges.

MM.

DE BILLY (Louis), propriétaire, à Auxerre.

DE BOGARD, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.

BONDOUX (Ernest), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

BONNARD, maître d'hôtel, à Auxerre.

BONNAULT, propriétaire, à Chevannes.

BONNEVILLE, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.

BONNEVIOT, médecin, à Champignelles.

BOUDARD (Athanase), instituteur, à Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes.

BOULARD DE VAUXCELLES, propriétaire, à Villefargeau.

BOURBON, directeur de la Compagnie la *Garantie agricole*, à Saligny.

BOURGEON, fermier, à Villefargeau.

BOURGUIGNAT, maire, à Argenteuil.

DE BOURSTE, propriétaire, à Auxerre.

Comte de BOURY, propriétaire, au château du Bouchet (Bazarnes).

BOUTILLIÉ, propriétaire, à Augy.

BRÉARD, médecin-vétérinaire, à Villeneuve-l'Archevêque.

Comte de BRESSIEUX, membre du Conseil général de l'Yonne, à Savigny.

BRETTE, ancien notaire, à Seignelay.

BRINCART, auditeur au conseil d'État, membre du Conseil général de l'Yonne, à Paris, rue Castellane, 4.

BRIVOIS, notaire hon., ancien maire, à Neuvy-Sautour.

BRUNOT, propriétaire, à Hauterive.

BURET DE SAINT-ANNE, propriétaire, à Champvallon.

CABASSON, avoué, à Auxerre.

CALLAIS, gendre Bezine, propriétaire, à Brion.

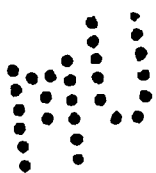
CAMBUZAT, ingénieur en chef, à Auxerre.

CHALLE, membre du Conseil général, à Auxerre.

CHALLE, sous-préfet, à Barbezieux (Charente).

CHALLE (Jules), négociant, à Auxerre.

CHAMBON (Achille), marchand de bois, à Appoigny.



MM.

CHANTEMILLE, propriétaire, à Joigny.

CHARREAU, propriétaire, à Cravant.

CHARIÉ, juge, à Auxerre.

CHAVANCE (Pierre), fermier, à Beauvais (Noyers).

CHAVANCE, fermier, à Charmelieu (Saint-Cyr-les-Colons).

CHÉREST, avocat, à Auxerre.

DE CHÉRON, propriétaire, à Chablis.

CHEVALLIER, juge de paix, à Vermenton.

CHOPPIN (Louis-Edme), propriétaire-cultiv., à Migennes.

Duc DE CLERMONT-TONNERRE, propriétaire, au château d'Ancy-le-Franc.

COISSIEU, commissionnaire en vins, à Chablis.

CORDIER, propriétaire, à Montjalin (Sauvigny-le-Bois).

COSTEL, juge de paix, à Cruzy.

COTTEAU, juge, à Auxerre.

COUILLAUT, propriétaire, à Lindry.

COURTIN, adjoint, Lasso.

DALLEMAGNE (Charles), banquier, à Auxerre.

DARLEY, ancien maire, à Beugnon.

DAVID-GALLEREUX, propriétaire, à Chablis.

DÉCOCHARD, propriétaire, aux Chaudins (Gy-l'Evêque).

DEJUST, juge de paix, à Courson.

DELIGAND, maire, membre du Conseil général de l'Yonne, à Sens.

DELAGNEAU (Alexandre), propriétaire, à Vorvigny (Esnon).

DÉLIONS, maître de poste, à Sens.

DÉLIONS, propriétaire, à Pont-sur-Yonne.

DÉLIONS (Isidore) fils, propriétaire, à Brannay.

DENIS (Delphin), propriétaire, à Saint-Florentin.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

DHUMEZ, membre du Conseil général de l'Yonne, à Ronchères.

DIONIS DES CARRIÈRES, docteur-médecin, à Auxerre.

DORLHAC DE BORNE, directeur de l'Ecole normale, à Auxerre.

MM.

DOUCET, propriétaire, à Toucy.

DUCHÉ aîné, manufacturier, à Paris, rue Taitbout, 70.

Baron DUCHESNE DE DENANT, propriétaire, à Mezilles.

DURAND - DESORMEAUX, membre du Conseil général, à Brienon.

DUSAUTOY, membre du Conseil général, à Paris.

DUTHOO, horticulteur-pépinieriste, à Auxerre.

EMERY, fermier, à la Loge (Sacy).

ESCALIER aîné, propriétaire, à Auxerre.

ESCLAVY (Charles), propriétaire, à la Gruerie (Fontenouilles).

FÉLIX fils, propriétaire, à Appoigny.

Duc DE FEZENSAC, propriétaire, au château de Prunoy.

FÉLIX, propriétaire, à Saint-Bris.

FLOCARD, adjoint au maire, à Auxerre.

FOACIER, membre du Conseil général de l'Yonne, 13, rue de la Victoire, à Paris.

DE FONTAINE (Louis), maire, à Fontaine-la-Gaillarde.

FRANÇOIS, agent principal du *Phénix*, à Auxerre.

FOURCHOTTE, propriétaire, à Sommechaie.

FRÉMY, gouverneur du Crédit foncier et du Crédit agricole, à Paris.

GAIGÉ (Adolphe), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

GALIMARD, propriétaire, à Saint-Florentin.

GALLET, propriétaire, à Pourrain.

GALLOT, inspecteur des eaux et forêts, à Auxerre.

GAMET fils, propriétaire, à Montigny.

GARNIER, ancien député, à Marmeaux.

GAUDET-PRÉCY, propriétaire, à Diges.

GAUTHERIN-RAMPONT, ancien maire, à Chablis.

GENTY, propriétaire, à Saint-Julien-du-Sault.

GERBERON, instituteur, à Bœurs-en-Othe.

GIGOT (Albert), avocat au Conseil d'Etat et à la Cour de Cassation, à Paris.

GILLET, propriétaire, à Saint-Aubin-Château-Neuf.

MM.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GIRODON (Elie), propriétaire, à Epineau-les-Voves.

GONTARD, propriétaire, à Domécy-sur-Cure.

GRAVIER, propriétaire, rue des Francs-Bourgeois-Saint-Michel, à Paris.

GRESLÉ, propriétaire, à Saint-Aubin-sur-Yonne.

GUENIER, maire, à Saint-Bris.

GUBNIER, horticulteur-pépinieriste, à Flogny.

DE GUERCHY, propriétaire, à Treigny.

GUÉRIN DE VAUX, juge, à Paris.

GUIBLIN, avoué, à Auxerre.

GUICHARD (Victor), propriétaire, à Soucy, près Sens.

GUILLIER, propriétaire, à Avallon.

HAMELIN, limonadier-distillateur, à Chitry.

HAMELIN, avoué, à Tonnerre.

HAMELIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.

Baron DU HAVELT, membre du Conseil général de l'Yonne,
au château des Barres (Sainpuits).

HÉBERT, horticulteur, à Auxerre.

HÉLIE, maire, à Saint-Florentin.

HERMELIN, juge de paix, à Saint-Florentin.

HERNOUX, ingénieur en chef des ponts et chaussées, à Auxerre.

HOUDAILLE, membre du Conseil général de l'Yonne, à
Saint-Germain-des-Champs.

HOURNON (Auguste), propriétaire, à Villemer.

HOUZELOT, maire, à Ligny-le-Châtel.

HUGOT, propriétaire, à Venizy.

JACQUES PALOTTE, propriétaire, à Paris, rue de la Chaussée
d'Antin, 27 (bis).

JACQUILLAT, maire, à Chemilly-sur-Serein.

JACQUILLAT, ancien notaire, à Irancy.

JAUDÉ DELAFAIX, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.

JAVAL (Léopold), député, rue Chauchat, 10, à Paris.

MM.

JEANNEZ (Edouard), propriétaire, à Vermenton.

JEANNEZ (ainé), propriétaire, à Crisenon (Bazarne).

JOINON, vétérinaire, à Lain.

DE LABROSSE, propriétaire, à Courterolles (Guillon).

LACOUR père, propriétaire, à Saint-Fargeau.

LACOUR fils, propriétaire, à Saint-Fargeau.

LAGOGUEY, propriétaire et maire, à Malicorne.

LALLEMAND, juge de paix, à Seignelay.

LALLIER, président du tribunal civil, à Sens.

• **LAMBERT** (Eugène), propriétaire, à Tanlay.

LAMBLIN, propriétaire, à Venizy.

LARABIT, sénateur, rue Bellechasse, 24, à Paris.

LAURENT-LESSERÉ, adjoint au maire, à Auxerre.

LAVOLLÉE, juge de paix, à Toucy.

LAVOLLÉE, propriétaire, à Champignelles.

LEBLANC, propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

LEBLANC D'AVAU, ancien ingénieur, à Auxerre.

LECHICHE, fabricant d'ocre, à Diges.

LE COMTE (ainé), maire, membre du Conseil général de l'Yonne, à Villeneuve-la Guyard.

LE COMTE (Eugène), député, rue de la Paix, 7, à Paris.

LEFÈVRE, docteur-médecin, à Auxerre.

LEFÈVRE, directeur de l'usine à gaz, à Auxerre.

LÉGUILLON, ancien maire, à Ouanne.

LEMAIRE (Eugène), membre du Conseil général, boulevard Beaumarchais, 94, à Paris.

LEMAISTRE, vétérinaire, à Auxerre.

LEPÈRE (Charles), avocat, à Auxerre.

LERICHE, propriétaire, à Saligny.

LIMOSIN, notaire, à Auxerre.

LIVRAS, maire, à Coulanges-la-Vineuse.

Baron DE MADIÈRES, vice-président du tribunal civil, à Auxerre.

Vicomte DE MALEYSSIE, propriétaire, à Percey.

NM.

MALPAS-DUCHÉ, propriétaire, à Gurgy.

MARIE, docteur-médecin, à Auxerre.

MARTENOT (aîné), membre du Conseil général de l'Yonne, à Ancy-le Franc.

MARTENOT (Charles), cultivateur, à Maulne.

MARTIN, propriétaire à Venizy.

Baron **MARTINEAU DES CHESNEZ**, maire, à Auxerre.

MASSIN, maire, à Lasso.

MATHIÉ (Marie), propriétaire, à Pourrain.

MAUVAGE, propriétaire, à Héry.

MERCIER DES ROBINS, propriétaire, à Parly.

MESSAGER (Augustin), propriétaire, à Chamvres.

MÉTAIRIE, juge, à Auxerre.

NICHAUT (aîné), fabricant de limes, à Beugnon.

NICHAUT (jeune), fabricant de limes, à Beugnon.

NILON fils, à la tuilerie de M. Mauvage, à Héry.

MIMARD (Alexandre), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

MOCQUOT, maire, à Charbuy.

MOLLEVEAUX (Paulin), propriétaire-cultivat., à Migennes.

MONCEAUX, pharmacien, à Auxerre.

MONDOT DE LAGORCE, ancien ingénieur en chef, à Auxerre.

DE MONTACHER, maire, à Turny.

MONTARLOT, horticulteur, à Auxerre.

DE MONTIGNY, consul général de France en Chine, au château de Guilbaudon (Gurgy).

MORÉ, manufacturier, 17, rue d'Aumale, à Paris.

MOREAU, propriétaire, à Héry.

MORIN, docteur-médecin, à la Bussière (Treigny).

MOROT DE GRÉSIGNY, propriétaire, à Beauvilliers.

MOUCHON, maire, à Prunoy.

MOUSSU, membre du Conseil d'arrondissement, à Senau.

NASLOT (Marie), maréchal, à Champs-sur-Yonne.

NORMAND, ingénieur civil, rue Vanneau, 48, à Paris.

PALLIER (Désiré), docteur-médecin, à Châtel-Censoir.

MM.

PAQUEAU, docteur médecin et maire, à Toucy.

PATINOT, ancien instituteur, à Pont-sur-Yonne.

Vicomte PAULTRE DE LA MOTHE, propriétaire, à Meaux
(Seine-et-Marne).

PELEGRIN, ancien notaire, à Champignelles.

PELEGRIN, notaire, à Charny.

PERRAUD-HARLY, propriétaire, à Paron.

PETIT, maître de poste, à Vincelles.

PETIT-SIGAULT, directeur de *la Nationale*, à Auxerre

PICARD, maître de poste, à Villevallier.

PICHERY, horticulteur, à Villeneuve-sur-Yonne.

PIÉTRESSON, notaire, à Auxerre.

DE PIEYRES, maire, à Lain.

PIGNON (Camille), fermier, à Fontaine-Géry, près Tonnerre.

PIGNON, avocat, à Paris.

PINARD-MIRAUT, maître de poste, à Auxerre.

PILLON, marchand de bois, à Moulins-sur-Ouanne.

POUILLOT, notaire, à Brienon.

PRÉCY (ainé), membre du Conseil général de l'Yonne, à
Chassy.

PRÉCY, docteur médecin, à Chassy.

PRÉCY (Napoléon), propriétaire, à Chassy.

PROTAT, maire, à Saint-Julien-du-Sault.

PRUDENT, docteur en médecine, à Courson.

PRUDOT, percepteur, à Mailly-le Château.

PRUDOT, ancien notaire, à Mailly-le-Château.

PRUNEAU, propriétaire, à Bléneau.

PUISSANT, ancien notaire, à Irancy.

RABÉ, membre du Conseil général de l'Yonne, à Maligny.

RABIAT (Célestin), propriétaire, à Boulay (Neuvy Sautour).

DE RAIGECOURT, propriétaire, au château de Fleurigny.

RAOUL, propriétaire, à Saint-Bris.

RAMPONT-LECHIN, membre du Conseil général de l'Yonne,
à Leugny.

MM.

RAPIN, propriétaire. à la Métairie-Foudriat (Coulanges-la-Vineuse).

RATIVEAU, négociant, à Auxerre.

RAUDOT, propriétaire, à Orbigny (Pontaubert).

RAVEAU, ancien notaire, à Paris, rue Saint-Honoré, 297.

RAVIN, ancien notaire, à Guerchy.

RAVIN, notaire, à Villiers-Saint-Benoît.

RENARD (Hippolyte), propriétaire, à Précy-le-Sec.

RIBIÈRE, avocat, à Auxerre.

RICHARD, propriétaire, à Monéteau.

ROBLOT, propriétaire, à Auxerre.

Comte **DE ROCHECHOUART**, propriétaire, à Vallery.

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon.

ROCHEFORT-BOURREY, horticulteur, à Avallon.

ROGUIER, propriétaire, à Tanlay.

ROJOT (Bazile), propriétaire, à Irancy.

ROUILLÉ, imprimeur, à Auxerre.

ROUQUÈS, propriétaire, à Villeneuve-Saint-Salves.

Comte **DU ROURE**, propriétaire, à Grandchamp.

ROUSSELET, propriétaire, à Vermenton.

ROUX (Thomas), propriétaire, à Auxerre.

ROY (ainé), ancien juge de paix, à Cruzy.

ROY (Charles), propriétaire, à Tonnerre.

ROY, avocat, à Joigny.

ROZE (Alfred), propriétaire, à Vireaux.

SAULNIER-MONTMARIN, maire, à Charmoy.

SAVATIER-LAROCHE fils, avocat, à Auxerre.

Baron **SEGUIER**, propriétaire, au château d'Hautefeuille (Mallierne).

Baron **DESEREVILLE**, propriétaire, à Sereville (Saint-Valérien).

SEURAT, juge de paix, à Chablis.

SIMONNEAU, docteur-médecin, à Aillant.

SONNET, propriétaire, à Toucy.

SONNET, fabricant d'ocre, à Diges.

MM.

Marquis DE TANLAY, membre du Conseil général, au château de Tanlay.

TARTOIS, propriétaire, à Senan.

TEXTORIS, membre du Conseil général, au château de Cheney.

Baron THÉNARD, place Saint-Sulpice, 6, à Paris.

THÉVENOT, notaire, à Migé.

THÉVENY, inspecteur des ports, à Rogny.

THIERRY, vétérinaire, à Tonnerre.

THIERRY (Antony), propriétaire, à Aisy.

THIERRY (Casimir), prop., au Sault-Durand (Turny).

THOREL, ancien pharmacien, à Vermenton.

TONNELIER, président du tribunal civil, à Auxerre.

TOUTÉE, docteur-médecin, à Saint-Fargeau.

TRAPIER, maire, à Saint-Léger.

DE VATHAIRE (Eugène), propriétaire, à Septfonds.

VACHER, fermier, à Serbonnes.

VARANGE (baron DE), ancien receveur-général, à Paris.

VAURY, maire, à Mouffy.

VERNADÉ, propriétaire, aux Pinabeaux (Saint-Martin-sur-Ouagne).

VIGNON, ingénieur en chef, rue Madame, 26, à Paris.

VIGREUX, vétérinaire, à Auxerre.

DE VIVIERS, propriétaire, à Viviers.

ZAGOROWSKI, manufacturier, à Auxerre.

SECTION D'HORTICULTURE

(Créée par délibération du 29 février 1868.)

MM.

BERTHELIN-DESBIRONS, vice-président.

DUTHOO-BERTRAND, vice-secrétaire.

AUDRY, horticulteur, à Héry.

BRETTE, propriétaire à Seignelay.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GUÉNIER, horticulteur-pépinieriste, à Flogny.

HAMBLIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.

HÉBERT, horticulteur, à Auxerre.

PICHERY, horticulteur-pépinieriste, à Villeneuve-sur-Yonne.

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon.

ROCHEFORT-BOURREY, horticulteur, à Avallon.

BUREAU.

Président d'honneur, **M. LE PRÉFET DE L'YONNE.**

Président, **M. FRÉMY**, gouverneur du Crédit foncier et du
Crédit agricole.

Vice-président, **MM. A. CHALLE** et **GUICHARD.**

Secrétaire, **M. A. ROUILLÉ.**

Vice-secrétaire et bibliothécaire, **M. RIBIÈRE.**

Trésorier, **M. CH. DALLEMAGNE.**

CONSEIL D'ADMINISTRATION.

Arrondissement d'Auxerre.

MM.

RAMPONT-LECHIN.

DAVID-GALLEREUX.

Arrondissement d'Avallon.

MM.
CORDIER.
RAUDOT.

Arrondissement de Joigny.

PRÉCY aîné.
RAVIN aîné.

Arrondissement de Sens.

DÉLIONS père.
DÉLIGAND.

Arrondissement de Tonnerre.

TEXTORIS.
Le Duc DE CLERMONT-TONNERRE.

MEMBRE HONORAIRE.

M. CHAMBLAIN, préfet de l'Aisne.

MEMBRES CORRESPONDANTS.

Le comte DE LA LOYÈRE, président du Comice de Beaune.
ROBIOU DE LA TRÉHONNAIS, directeur de la *Revue agricole* de l'Angleterre (en Angleterre).
GIMEL, directeur des contributions directes, à Grenoble.

—

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES.

Comice agricole de l'arrondissement d'Auxerre.
Comice agricole et viticole du canton de Chablis.
Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon.
Société d'Agriculture de l'arrondissement de Joigny.
Comice agricole de l'arrondissement de Sens.
Société d'Agriculture et d'Industrie de l'arrondissement de
Tonnerre.

Comice agricole d'Ancy-le-Franc.

Comice agricole de Plogny.

Comice agricole de Noyers.

Société impériale et centrale d'Agriculture, à Paris.

Société impériale et centrale d'Horticulture, id.

Société impériale et centrale d'Apiculture, id.

Société protectrice des Animaux, id.

Association normande, à Caen.

Société centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimation de Nice et du département des Alpes-Maritimes.

Société d'Agriculture d'Alger.

Société d'Agriculture de l'Allier.

Société d'Agriculture de l'Aube.

Société d'Agriculture de l'Ardèche.

Société d'Agriculture des Sciences, Arts et Belles-Lettres de l'Aube.

Société d'Agriculture de la Charente.

Société d'Agriculture du Cher.

Société d'Agriculture et d'Industrie agricole et viticole de la Côte-d'Or.

Société d'Agriculture et d'Horticulture du Gers.

Société départementale d'Agriculture et d'Industrie d'Ille-et-Vilaine.

Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts de la Marne.

Société d'Agriculture de la Mayenne.

Société d'Agriculture de Maine-et-Loire.

Société d'Agriculture de la Nièvre.

Société d'Agriculture de l'Orne.

Société centrale d'Agriculture du Pas-de-Calais.

Société d'Agriculture de la Haute-Saône.

Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise.

Société d'Agriculture de l'Isère.

Société d'Agriculture de la Charente-Inférieure.

Comice agricole de l'arrondissement d'Alençon.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Bagnères-de-Bigorre.

Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune.

Comice agricole de l'arrondissement de Blois.

Société d'Agriculture de Châteauroux.

Comice agricole de l'arrondissement de Clamecy.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Compiègne.

Comice agricole du canton d'Ervy.

Comice agricole de l'arrondissement de Lille.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Mayenne.

Comice agricole de l'arrondissement d'Orléans.

Comice agricole de l'arrondissement de Provins.

Comice agricole de l'arrondissement de Saint-Quentin.

SOCIÉTÉ CENTRALE

DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

SÉANCE DU 29 FÉVRIER 1864.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD, VICE-PRÉSIDENT.

Sont présents au bureau : M. Challe, vice-président ; MM. Précy, Rampont, membres du conseil d'administration ; MM. Ribière et Rouillé, secrétaires, et M. Dallemagne, trésorier.

Le procès-verbal de la séance du 7 décembre 1863 est lu et adopté.

Le Président donne communication des lettres de MM. Frémy, Délions, marquis de Clermont-Tonnerre, qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

M. Challe, vice-président, fait le dépouillement des publications et bulletins offerts à la Société ou échangés contre son Bulletin.

A cette occasion, M. le Président émet l'avis qu'il soit fait à chaque séance une analyse des ouvrages offerts à la Société, qui mette ses membres sur la trace des faits intéressants, des pratiques utiles qui y sont constatées. MM. Challe et Ribière sont priés de se charger de ce travail et acceptent cette mission.

M. Guiblin, avoué à Auxerre, présenté par MM. Challe et Rouillé, et M. Beauvais, fermier à Crécy, présenté par MM. Martin et Lamblin, sont admis à l'unanimité au nombre des membres titulaires.

M. le Trésorier dépose sur le bureau les comptes de l'exercice 1863. L'examen en est renvoyé à la commission de comptabilité composée de MM. Mondot de Lagorce, Arthur Savatier-Laroche et Ribière.

Il est donné communication du programme, rédigé de concert entre le bureau de la Société et celui du Comice d'Avallon, du concours que la Société réunie à ce comice tiendra dans cette dernière ville, les 40 et 41 septembre prochain. La Société approuve dans tout son contenu la rédaction de ce programme qui sera inséré au Bulletin.

M. Charles Lepère donne lecture du rapport de la commission à laquelle avait été renvoyé le travail de M. Gimel sur la division de la propriété foncière dans le département. La commission conclut à ce que la Société émette le vœu d'un retour vers la législation de 1824, qui favorisait d'un faible droit fixe d'enregistrement les contrats d'échanges des immeubles contigus. La Société y adhère unanimement et décide que ce vœu sera transmis au Corps législatif.

La Société exprime ses remerciements à M. Gimel pour son intéressant travail et lui manifeste le regret qu'elle éprouve de son départ. M. Gimel fait espérer à la Société que, malgré son éloignement, il complétera le travail qu'il a entrepris.

Des remerciements sont aussi votés à la commission et à son rapporteur, et la Société vote l'impression du rapport au Bulletin.

Le Secrétaire donne lecture du rapport de M. Escallier sur la situation de la vigne d'essai. Sur la proposition du Président, la Société approuve les dépenses faites par la commission jusqu'à ce jour.

Cette lecture est l'occasion d'une discussion intéressante sur l'emploi du bois blanc sulfaté pour l'empaiselage. Des renseignements fournis par MM. Jacquillat, David-Gallereux, Cambuzat, Challe et Laurent-Lesseré, il en ressorti que ce mode présente de grands avantages au point de vue de la durée et de l'économie.

L'expérience en sera faite aussi dans la vigne d'essai.

M. Challe, vice-président, indique, d'après les données du jardinier en chef de la Saulsaie, les procédés de sulfatage les plus sûrs et les moins coûteux. Le meilleur est d'employer du bois fraîchement abattu. On prépare dans un cuvier un bain de 4 kil. de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau, dans lequel on plonge son bois dès qu'il a été coupé, en ayant soin de lui conserver un bouquet de feuilles au sommet, de manière à faciliter encore l'ascension du liquide. Il est important que l'opération se fasse à l'abri de peur qu'une pluie abondante ne change les proportions d'eau et de sulfate. Il suffit de 5 à 6 jours de ce bain pour opérer un bon sulfatage. Si c'est en hiver où la circulation de la sève est très-lente, il faut une vingtaine de jours.

Le Secrétaire donne lecture du rapport de M. Escallier sur le soufrage de la vigne, sorte de traité sommaire du soufrage, dans lequel M. Escallier a condensé en quelques pages toutes les notions éparses dans mille publications, ainsi que les données de son expérience personnelle sur l'emploi de ce moyen curatif de l'oïdium, son efficacité, les époques auxquelles il faut

l'appliquer de préférence, le choix du soufre, le choix des instruments, le moyen d'enlever au vin le goût sulfureux, etc.

La Société remercie M. Escallier et décide que son travail sera immédiatement imprimé et qu'un exemplaire en sera adressé à chacun de ses membres.

M. Textoris, M. Vignon, M. le baron du Havelt, M. le marquis de Tanlay, M. le marquis de Clermont-Tonnerre, MM. Challe, Raudot et Laurent-Lesseré sont délégués pour représenter la Société au Congrès des Sociétés savantes qui se tiendra à Paris le 15 mars, rue Bonaparte.

MM. Pruneau, Messenger et Beauvais sont délégués pour représenter la Société au Concours régional de Bar-le-Duc.

M. Challe lit un mémoire sur le mode de reproduction de la vigne par le système de M. Hudelot, le semis des bourgeons. La Société entend cette lecture avec un vif intérêt et demande qu'il soit donné au mémoire de M. Challe la même publicité qu'au rapport de M. Escallier.

Les autres communications sont renvoyées à la séance prochaine.

La séance est levée à 4 heures.

PROGRAMME DU CONCOURS

DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

*Réunis au Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon,
sous la présidence de M. le Préfet de l'Yonne, à Avallon,
les samedi 10 et dimanche 11 septembre 1864.*

Première journée. — Samedi 10 Septembre.

A 1 heure. — Séance publique dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville d'Avallon, pour les rapports des Commissions dont les opérations auront précédé le Concours, et pour l'enquête sur l'état de l'agriculture dans l'arrondissement.

Deuxième journée. — Dimanche 11 Septembre.

A 8 heures. — Concours de charrues.

(Les laboureurs devront être rendus à 7 heures sur la place d'Avallon.)

A 9 heures. — Concours de labourage de la vigne à la charrue.

(Les concurrents devront être rendus à 8 heures sur la place d'Avallon.)

A 10 heures. — Exposition et concours de bestiaux.

— Exposition de machines.

— Exposition horticole.

A midi. — Réunion à l'Hôtel-de-Ville des Commissions des Concours de charrues et de labourage de la vigne, de l'exposition horticole, des bestiaux et des machines, pour faire leurs rapports.

A 4 heures. — Distribution solennelle des prix.

A 6 heures. — Banquet de souscription.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les concurrents et exposants déjà primés dans de précédents concours ne pourront concourir que pour d'autres animaux, machines ou produits, ou pour des prix différents ou d'un ordre supérieur. Les concurrents déjà primés comme serviteurs agricoles ne pourront concourir que pour le premier prix et après six ans de nouveaux services chez le même maître.

Les livrets de la Caisse d'épargne, distribués en prix, se rapporteront à la Caisse d'épargne de la localité dans laquelle le lauréat sera domicilié.

Toutes les déclarations qui seront adressées aux secrétaires de la Société centrale et du Comice de l'arrondissement devront mentionner les récompenses obtenues antérieurement dans la catégorie à laquelle se rapportera la déclaration.

Concours de labourage et de charrues à vigne. — Les concurrents devront se faire inscrire, soit chez le secrétaire de la Société centrale, soit chez le secrétaire du Comice de l'arrondissement d'Avallon, *avant le 1^{er} septembre.*

Chaque concurrent fournira son attelage.

Les charrues qui auront figuré à ces concours pourront encore être présentées à l'exposition des machines et instruments, et y prétendre aux prix de cette catégorie.

Concours d'associations pour achat de machines, et souscriptions à la Caisse des retraites de la vieillesse. — Les associations concurrentes devront produire une attestation du Maire, visée et confirmée par le Juge de paix. Les souscripteurs à la Caisse des Retraites de la vieillesse devront produire le livret ou les quittances à eux délivrés par l'administration.

Exposition des bestiaux, machines et instruments. —

Les concurrents qui auront obtenu plusieurs prix dans le concours ne recevront qu'une seule médaille pour tous leurs prix. Cette médaille sera de l'ordre le plus élevé parmi celles qui auront été annoncées pour ces prix.

Les machines et instruments destinés à l'exposition devront être amenés, au plus tard, le *samedi 10 septembre, avant 2 heures de l'après-midi*. Les bestiaux devront être rendus le *dimanche 11 septembre, avant 9 heures du matin*.

Les exposants de machines et instruments devront, comme ceux des bestiaux, adresser leur déclaration au secrétaire, soit de la Société centrale, soit du Comice d'Avallon, *avant le 1^{er} septembre*, sous peine d'exclusion du concours.

Les fabricants devront indiquer, à l'aide d'une pancarte, le prix des machines et instruments.

Prix réservés à l'arrondissement d'Avallon. — Les personnes qui voudront concourir pour les objets compris dans la 2^e partie du programme, et qui exigent une visite des lieux, devront adresser une déclaration, soit à M. Rouillé, secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, soit à M. Gontard, secrétaire du Comice de l'arrondissement d'Avallon, *avant le 4^{er} juin*.

Quant aux objets qui n'exigent pas une visite des lieux, les concurrents auront *jusqu'au 15 août* pour faire parvenir leurs demandes et leurs justifications à l'appui.

Banquet. — Les membres de la Société centrale et ceux du Comice de l'arrondissement d'Avallon pourront souscrire au banquet, à raison de 6 fr. par personne. Les souscriptions devront être adressées, *avant le 5 septembre*, à MM. les secrétaires de l'une ou de l'autre Société.

Les premiers prix, dans chaque catégorie, recevront *gratuitement* une carte d'admission.

PRIMES ET RÉCOMPENSES.

Première Partie.

Prix offerts aux Concurrents de tout le département.

Labour.

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 60 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 50 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 40 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 35 |
| 5. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 35 |
| 6. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 30 |
| 7. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 30 |
| 8. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 20 |
| 9. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 20 |
| 10. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 20 |
| 11. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 15 |
| 12. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. | 15 |

Aucune indemnité ne sera donnée aux laboureurs qui auront concouru et qui n'auront pas remporté de prix.

Labourage de la vigne à la charrue.

1. prix. Une méd. de bronze et un livret de la

- caisse d'épargne de. 50 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 40
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 30
4. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 20
5. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 15.

Familles agricoles.

Au père de famille qui aura élevé et maintenu le plus grand nombre d'enfants dans les travaux agricoles, et qui leur aura donné constamment des exemples de probité, d'ordre et d'amour du travail :

Une médaille d'or ou 200 francs, au choix du lauréat.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

§ 1. *Instituteurs.*

Aux deux instituteurs du département qui auront fait avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, un cours élémentaire d'agriculture pratique à leurs élèves :

1^{er} prix. Une médaille de vermeil et un grand traité d'agriculture.

2^e prix. Une médaille d'argent et un traité d'agriculture.

§ 2. *Institutrices.*

Aux deux institutrices du département qui auront donné à leurs élèves, avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, des leçons élémentaires d'économie agricole et de bonne tenue de ménage :

1^{er} prix. Une médaille de vermeil et un traité d'économie rurale.

2^e prix. Une médaille d'argent et un traité d'économie rurale.

Les concurrents, instituteurs ou institutrices, devront adresser avant le 15 août, au secrétaire de la Société centrale à Auxerre, des attestations du maire et du président de la délégation cantonale, et un certificat de l'inspecteur des écoles primaires, approuvé par l'inspecteur de l'Académie.

SERVITEURS AGRICOLES.

§ 1. Hommes.

Aux plus méritants parmi les hommes de service à gages attachés à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

Domestiques, Laboureurs et Charretiers.

1. prix Une méd. d'argent et un livret de la
caisse d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 60
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 40

Bergers.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la
caisse d'épargne de. 80
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de. 60

§ 2. Femmes.

Aux plus méritantes parmi les femmes de service à gages attachées à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la
caisse d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la

caisse d'épargne de. 60 fr.

3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la

caisse d'épargne de. 40

Les serviteurs agricoles, hommes ou femmes, devront adresser au secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, avant le 15 août, un certificat motivé de leurs maîtres et du maire de la commune, visé et approuvé par le juge de paix, indiquant la nature et la durée de leurs services et les circonstances particulières qui les recommandent à l'estime de leurs maîtres.

ENCOURAGEMENT AUX ASSOCIATIONS

De petits cultivateurs pour acquérir des machines agricoles perfectionnées.

A l'association de petits cultivateurs qui, avec le plus de sacrifices, se seront réunis pour acquérir en commun une machine perfectionnée :

Une prime de 50 à 100 fr.

ENCOURAGEMENT AUX DOMESTIQUES ET OUVRIERS AGRICOLES

Qui justifieront, par un livret régulier, qu'ils ont commencé à faire des versements annuels à la Caisse des retraites pour la vieillesse et qui prendront l'engagement de les continuer.

Primes qui pourront être égales à 6 mois de versement et qui seront versées directement, en l'acquit des titulaires, par le trésorier de la Société.

EXPOSITION DES BESTIAUX.

RACE CHEVALINE.

Etalons de trait.

1. prix. Une méd. de bronze et. 200 fr.

2. prix. Une méd. de bronze et. 160

3. prix. Une méd. de bronze et. 110

- | | | |
|---------------------------------|-----------|---------|
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | | 100 fr. |
| 5. prix. Une méd. de bronze et. | | 80 |

Les étalons devront avoir fait la monte dans le département en 1864 au moins.

Pour être admis à concourir, les étalons devront avoir la taille de 1 mètre 55 centimètres au moins.

Poulains de trait de 1 à 2 ans.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 60 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 45 |
| 5. prix. Une méd. de bronze et. | | 35 |

Poulliches de trait de 1 à 2 ans.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|----|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 60 |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 55 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | | 50 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | | 45 |
| 5. prix. Une méd. de bronze et. | | 40 |
| 6. prix. Une méd. de bronze et. | | 35 |

Poulliches de trait de 2 à 3 ans.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|----|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 60 |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 55 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | | 50 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | | 45 |

Poulains ou poulliches de cabriolet de 1 à 2 ans.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|----|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 50 |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 40 |

Juments poulinières.

Les juments poulinières sont l'objet d'un concours spécial, dont les récompenses sont distribuées le même jour par les soins de l'administration départementale, qui publie elle-même le programme de cette distribution.

RACE ASINE.

Anes étalons.

Prix. Une méd. de bronze et. 50 fr.

Anesses.

1. prix. Une méd. de bronze et. 30

2. prix. Une méd. de bronze et. 20

RACE BOVINE.

Taureaux.

Taureaux de toutes races autres que la race morvandelle.

1^o Agés de plus de 30 mois.

1. prix. Une méd. de bronze et. 60

2. prix. Une méd. de bronze et. 50

3. prix. Une méd. de bronze et. 40

2^o Agés de moins de 30 mois.

1. prix. Une méd. de bronze et. 50

2. prix. Une méd. de bronze et. 40

3. prix. Une méd. de bronze et. 30

Race morvandelle.

1. prix. Une méd. de bronze et. 60

2. prix. Une méd. de bronze et. 50

Pour être admis à concourir, les taureaux devront avoir été élevés ou importés dans le département depuis six mois au moins, et les propriétaires de ces animaux devront adresser avant le 1^{er} septembre, au secrétaire de l'une des deux sociétés, une déclaration du fait, signée par eux et visée et légalisée par le maire de la commune.

VACHES

avec ou sans veaux.

Vaches de toutes races autres que la race morvandelle.

1. prix. Une méd. de bronze et. 60 fr.

2. prix. Une méd. de bronze et.	55 fr.
3. prix. Une méd. de bronze et.	50
4. prix. Une méd. de bronze et.	45
5. prix. Une méd. de bronze et.	40
6. prix. Une méd. de bronze et.	35
7. prix. Une méd. de bronze et.	30
8. prix. Une méd. de bronze et.	25
9. prix. Une méd. de bronze et.	20
10. prix. Une méd. de bronze et.	15

Race morvandelle.

1. prix. Une méd. de bronze et.	50
2. prix. Une méd. de bronze et.	40
3. prix. Une méd. de bronze et.	30

GÉNISSES.

Génisses de toutes races, âgées de 2 ans au plus.

1. prix. Une méd. de bronze et.	45
2. prix. Une méd. de bronze et.	40
3. prix. Une méd. de bronze et.	35
4. prix. Une méd. de bronze et.	30
5. prix. Une méd. de bronze et.	25
6. prix. Une méd. de bronze et.	20
7. prix. Une méd. de bronze et.	15
8. prix. Une méd. de bronze et.	10

Les propriétaires de vaches et génisses devront justifier, par une attestation du maire de la commune, de leur possession depuis six mois au moins.

BOEUFs SOUS LE JOUG.

Bœufs de toutes races autres que la race morvandelle.

1. prix. Une méd. de bronze et.	40 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et.	30
3. prix. Une méd. de bronze et.	20

Race morvandelle.

1. prix. Une méd. de bronze et. 40 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 30

La possession de six mois n'est pas exigée pour les bœufs sous le joug ; seulement il est de rigueur qu'ils ne soient pas âgés de plus de 4 à 5 ans.

RACE OVINE.

Béliers.

Aux plus beaux béliers de toutes races, âgés de 1 an au moins et 4 ans au plus :

1. prix. Une méd. de bronze et. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 70
3. prix. Une méd. de bronze et. 60
4. prix. Une méd. de bronze et. 50
5. prix. Une méd. de bronze et. 40
6. prix. Une méd. de bronze et. 35

Les propriétaires de ces animaux devront rapporter un certificat du maire, attestant qu'ils sont en leur possession depuis six mois au moins.

Brebis et agnelles.

Troupeaux de dix brebis au moins :

1. prix. Une méd. de bronze et. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 60
3. prix. Une méd. de bronze et. 50
4. prix. Une méd. de bronze et. 40
5. prix. Une méd. de bronze et. 30

Troupeaux de dix agnelles au moins, âgées de moins de 18 mois :

4. prix. Une méd. de bronze et. 50 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 40
3. prix. Une méd. de bronze et. 30

Troupeaux d'au moins dix brebis du pays, suivies de leurs agneaux, en voie d'amélioration par le croisement avec une race supérieure :

- | | | |
|---------------------------------|-----------|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 40 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 30 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | | 20 |

Troupeaux de dix agnelles au moins, âgées de moins de 18 mois et améliorées par le croisement avec une race supérieure :

- | | | |
|---------------------------------|-----------|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 35 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 25 |

Les propriétaires devront rapporter un certificat du maire constatant leur possession de six mois.

RACE PORCINE.

Verrats.

Aux plus beaux verrats.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 40 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 35 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | | 30 |

Truies suivies de leurs petits.

Aux plus belles truies.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|----|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 40 |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 35 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | | 30 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | | 25 |

JEUNES COCHES

N'ayant pas encore porté.

- | | | |
|---------------------------------|-----------|----|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | | 25 |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | | 20 |

MACHINES AGRICOLES.

Une somme de 300 fr. et des médailles seront distribuées en primes entre les exposants pour les machines et instruments agricoles les plus utiles, les mieux construits, et pour les perfectionnements reconnus les plus importants.

Les instruments qui devront fonctionner en plein champ devront être rendus sur la place d'Avallon à 7 heures.

Les exposants qui voudront faire fonctionner leurs machines y pourvoiront à leurs frais.

Deuxième Partie.

Prix offerts aux concurrents de l'arrondissement.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Aux propriétaires qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations agricoles :

1. prix. Une médaille d'or.
2. prix. Une médaille d'argent.

Aux fermiers ou propriétaires cultivant par leurs mains, qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations :

- | | | | |
|----------|------------------------|-----------|---------|
| 1. prix | Une méd. de bronze et. | | 200 fr. |
| 2. prix. | Une méd. de bronze et. | | 150 |
| 3. prix. | Une méd. de bronze et. | | 100 |

Ces récompenses pourront s'appliquer spécialement au résultat des récoltes, au plus bel ensemble de bétail, à la comptabilité agricole la mieux entendue, aux meilleurs assolements, à l'emploi judicieux des amendements, au plus bel ensemble de plantes sarclées, à la nourriture du bétail par stabulation, aux défrichements, aux assainissements, au drai-

nage, à la formation de nouvelles prairies, à la mise en valeur de terres précédemment incultes, au reboisement, à l'introduction ou au perfectionnement d'un art ou d'une industrie agricole, chacune des causes ci-dessus pouvant être prise séparément en considération.

MEULES DE GRAINS.

Au propriétaire ayant le mieux fait ses meules de grains et de la forme la plus avantageuse :

Une médaille et 25 fr.

ENGRAIS.

Au propriétaire qui aura établi le plus convenablement ses fosses à purin, ou fait l'emploi le plus judicieux des purins et des engrais liquides :

Prix unique. Une médaille d'argent.

Au fermier ou propriétaire cultivant par ses mains, pour même cause :

Prix unique. Une médaille de bronze et 50 fr.

BERGERS COMMUNAUX.

Aux bergers communaux les plus recommandables par les soins intelligents donnés aux troupeaux communaux :

1. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 60 fr.

VITICULTURE.

Au propriétaire qui aura introduit dans sa culture les améliorations les plus utiles :

Une médaille d'argent.

Au propriétaire qui aura avec le plus de succès remédié aux ravages de l'oïdium :

Une médaille d'argent.

Aux vignerons qui auront le mieux entretenu les vignes confiées à leurs soins, ou qui auront le mieux aidé le propriétaire à combattre l'oïdium.

1. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 60 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 50
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 40
4. prix. Une méd. de bronze et un livret de la
caisse d'épargne de 30

HORTICULTURE.

Au jardinier qui aura établi les plus belles pépinières d'arbres fruitiers et forestiers, contenant le plus d'espèces de choix et de variétés recommandables, et dont les portegreffes seront les plus remarquables :

Prix unique. Une médaille d'argent.

Au propriétaire ou jardinier qui aura obtenu les meilleurs résultats de la formation de ses arbres fruitiers en pyramides, palmettes et cordons divers, par suite de l'application de la taille rationnelle et des pincements :

Prix unique. Une médaille d'argent.

APICULTURE.

Au propriétaire qui se sera livré avec le plus de succès, d'intelligence et d'extension à l'éducation des abeilles :

Prix unique. Une médaille d'argent.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Des manuels élémentaires d'agriculture, en nombre égal à celui des communes de l'arrondissement, seront distribués aux élèves qui auront suivi avec le plus de zèle et de fruit

les leçons d'agriculture ou d'économie agricole données par leurs maîtres et maitresses.

Fait et arrêté par les bureaux réunis de la Société centrale d'agriculture de l'Yonne et du Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon.

Le Président de la Société centrale de l'Yonne,
L. FRÉMY.

Le Président du Comice agricole de l'arrondissement
d'Avallon,
CH. CORDIER.

Le Secrétaire de la Société centrale,
A. ROUILLÉ.

Le Secrétaire du Comice.
J. GONTARD.

RAPPORT PRÉSENTÉ A LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE, PAR M. CH. LEPÈRE, SUR LE MÉMOIRE DE M. GIMEL RELATIF A LA DIVISION DE LA PROPRIÉTÉ, DANS LE DÉPARTEMENT DE L'YONNE.

L'une des questions économiques les plus débattues dans ces derniers temps est la question de l'influence du morcellement de la propriété. Vous vous rappelez qu'en 1858, lorsque le congrès scientifique de France tint à Auxerre sa 25^e session, cette question, envisagée au point de vue du département de l'Yonne, fut, dans la section d'agriculture, entre les partisans et les adversaires de la division indéfinie du sol, l'objet de discussions qui n'ont pas pris moins de trois séances sur neuf, et dont le résultat fut que la majorité se prononça, sinon contre l'extrême division du sol, du moins contre l'extrême division de la culture, et émit le vœu que les Sociétés et Comices agricoles encourageassent par des primes importantes la formation d'associations libres et volontaires de petits cultivateurs pour l'exploitation du sol et l'élevage du bétail.

Il est à remarquer que la discussion ne portait alors que sur les avantages et les inconvénients et non sur le degré et la marche du morcellement dans l'Yonne — chacun semblant admettre en principe, bien qu'aucuns documents bien précis ne fussent produits à cet égard, que la division du sol suivait une progression toujours et rapidement croissante. L'un de nos collègues, M. Rampont, avait, il est vrai, fourni quelques chiffres qui pouvaient donner un aperçu général de la nature des cultures et de la division de la propriété dans notre

département ; mais le remarquable mémoire de M. Gimel que vous avez entendu à votre dernière séance a pu vous convaincre — par la multiplicité et la précision des renseignements qu'il contient, de l'insuffisance des chiffres produits jusqu'ici ; — par l'immense travail qu'il révèle et dont les matériaux sont dûs au concours général des agents de l'administration, de l'impossibilité, pour tout autre que l'auteur de ces laborieuses et si utiles recherches, de songer même à les entreprendre.

Aujourd'hui, grâce à l'ordre qu'a mis M. Gimel dans le chaos de cotes qu'il a recueillies dans les 72 perceptions de l'Yonne ; grâce à la manière heureuse dont il a su grouper les millions de chiffres sur lesquels il avait à opérer, et dont il a su déduire les conclusions les plus nettes et les plus logiques, vous avez pu constater mathématiquement, par un travail qui n'a point d'analogue dans les autres départements, la marche du morcellement de la propriété dans l'Yonne. Vous savez qu'il ressort de cet important travail, d'une part qu'il est incontestable que dans notre département la propriété a obéi à un mouvement de division, d'autre part que ce mouvement de division n'a pas atteint des proportions excessives et n'a rien d'inquiétant.

Le travail de M. Gimel, tel qu'il vous a été lu à votre dernière séance, avait pour base l'étude des cotes et des contenances qu'elles indiquent, et vous vous rappelez qu'un de nos collègues, M. Précy, émit alors la pensée que les conclusions de ce travail, irréfutables au point de vue du morcellement de la propriété, pourraient bien être modifiées au point de vue du morcellement du sol qui doit être plus particulièrement l'objet de vos préoccupations, si, au lieu d'opérer sur les cotes, on

opérait sur les parcelles dont l'étude pourrait seule donner de véritables renseignements sur la division des cultures.

D'autre part, quelques-membres ont rappelé la discussion que j'avais l'honneur de vous signaler en commençant, et que la question du morcellement de la propriété avait fait naître à Auxerre au sein du congrès scientifique. Ils ont exprimé le désir que cette question fût de nouveau étudiée au regard des documents si complets qui étaient produits, et avec le concours de M. Gimel, dont le travail apportait enfin une base précise à la discussion.

La commission que vous avez nommée s'est réunie lundi dernier; et tout d'abord elle doit vous faire part d'une bonne fortune que lui ménageait M. Gimel qui, pour répondre aux préoccupations parcellaires de M. Précy, n'a pas hésité à compléter, par quelques recherches nouvelles et par des explications sur les variations du nombre des parcelles, le travail qu'il avait lu à votre précédente séance.

Je ne veux point analyser ici les quelques pages que M. Gimel a ajoutées à son mémoire et que vous pouvez lire dans le volume qui vient de vous être distribué; je me borne seulement à constater que les nouvelles recherches de l'auteur ont confirmé à ses yeux l'exactitude de ses premières conclusions, et à appeler votre attention sur ce fait qui paraît constant d'un double travail de subdivision et de réunion s'opérant sur les parcelles et dont les résultats se compenseraient à peu de chose près.

Il a donc semblé à votre Commission que, bien qu'il soit constaté que la propriété obéit à un mouvement de

division, ce mouvement de division n'est pas tellement sensible, qu'il y ait urgence à remédier aux inconvénients du morcellement qui, dans une grande partie du département, ne s'est pas encore produit, à beaucoup près, avec toute l'activité désirable.

Cependant il est des communes où, dès à présent, la division du sol est telle qu'on ne peut se dissimuler que, au point de vue de la culture, il en résulte déjà de véritables inconvénients.

A cet égard, Messieurs, il importe de remarquer que M. Gimel, dans son travail, n'a opéré et ne pouvait opérer que sur des moyennes ; et que, dans les pays les plus morcelés, là où il constate que la contenance moyenne par parcelles descend jusqu'à 5 ares, il est, même en dehors des propriétés bâties, de nombreuses parcelles dont la contenance n'est que de quelques centiares.

L'un des membres de votre Commission, M. Précy, nous a donné, sur cette extrême division que l'on remarque dans quelques pays, des renseignements qui ont leur éloquence. M. Précy s'est livré, sur quelques communes du canton d'Aillant, à des recherches qui donnent une nouvelle preuve de son dévouement bien connu aux intérêts agricoles. Les relevés qu'il a faits constatent bien ce qu'annonçait M. Gimel, que la marche du morcellement n'est pas très sensible depuis le cadastre, mais il constate aussi que ce morcellement existe depuis longtemps à un point tel, qu'il doit être la source de véritables entraves au progrès de l'agriculture dans ces pays. C'est ainsi que, pour ne citer que la commune de Chassy, notre honorable collègue constate 554 parcelles de 0 à 2 ares, 847 de 2 à 3 ares, 684 de 3 à 4 ares, 857 de 4 à 5 ares, 862 de 5 à 6 ares. Total : 3,804

parcelles tout à fait insignifiantes sur 13.000 environ.

Dépouillant ensuite les cotes d'un grand nombre de petits propriétaires de cette même commune de Chassy, notre honorable collègue constate que ces petits propriétaires sont inscrits pour une quantité de parcelles dont le nombre contraste singulièrement avec la somme totale et minime que donne l'addition des contenances.

Ainsi, pour prendre au hasard quelques chiffres parmi ceux très nombreux qu'il nous a fournis et dont nous avons pu vérifier l'exactitude sur le parcellaire, on trouve que pour une contenance totale de

4 h. 63 a. 90 c., tel propriétaire est inscrit p. 17 par:			
1	70	88	23 —
1	22	70	20 —
2	73	55	40 —
2	78	2	44 —
2	95	76	42 —
2	22	40	69 —
3	11	63	47 —
4	22	64	63 —
4	70	25	76 —
9	44	49	137 —
10	23	49	120 —
12	12	37	135 —

Quand on réfléchit que ces parcelles si multipliées et de si minimes contenances représentent, pour la plupart, des héritages qui ne sont pas complantés en vigne ou soumis à la culture maraîchère, on ne peut s'empêcher de reconnaître, avec M. Précy, qu'une pareille division du sol rend la culture dite intensive impossible ; que le propriétaire de ces parcelles ne peut y pratiquer ces cultures améliorantes qui seules don-

nent de très fortes récoltes ; qu'il ne peut y employer d'instruments perfectionnés pour pratiquer les binages et autres opérations de ce genre ;. ni régler ses assolements d'une façon convenable, ni se livrer à l'élève du bétail, ni donner à la terre l'engrais dont elle a besoin et qui fait presque toujours défaut dans ces petites parcelles en quelque sorte inabordables et dans lesquelles le cultivateur a peine à se mouvoir avec ses instruments aratoires et ses animaux de travail ; qu'enfin pour arriver à cultiver tant de parcelles réparties à de plus ou moins grandes distances de sa maison d'habitation et quelquefois sur plusieurs communes, le petit propriétaire est soumis à des déplacements considérables qui épuisent, en pure perte, une partie notable de son temps et de ses forces.

Toutefois, Messieurs, si ces inconvénients paraissent incontestables, on ne peut mettre en doute que les petits propriétaires qui les subissent ne soient cependant dans une position plus aisée que les habitants d'un grand nombre de communes où le sol est moins morcelé.

Les inconvénients de ce morcellement du sol, bien que réels, n'ont donc point produit encore des effets tellement désastreux, qu'il y ait là un péril imminent à conjurer. Cependant on peut chercher, dès à présent, s'il ne serait pas possible de prendre quelques mesures de nature à ramener ces parcelles à de raisonnables contenances.

Un des membres de votre Commission proposait d'émettre le vœu qu'une loi intervînt pour interdire, dans les partages amiables et judiciaires, la division de toute propriété rurale dont la contenance serait moindre

de 50 ares. Les autres membres n'ont pas cru qu'en présence des conclusions rassurantes du travail de M. Gimel, il fût possible de s'arrêter à la pensée de mesures aussi exceptionnelles, et qui porteraient d'ailleurs une réelle atteinte au principe sacré de la libre disposition de la propriété.

Mais tous les membres de votre Commission se sont trouvés d'accord pour vous proposer d'émettre le vœu d'un retour à la loi du 16 juin 1824 sur les échanges d'immeubles ruraux contigus. Vous savez, Messieurs, que cette loi, rapportée depuis sous le gouvernement de juillet, portait que les échanges d'immeubles ruraux ne paieraient qu'un franc fixe pour tous droits d'enregistrement et de transcription, lorsque l'un des immeubles échangés serait contigu aux propriétés de celui des échangistes qui le recevrait. Une nouvelle loi qui, rétablirait cette dispense de droits, favoriserait l'échange des parcelles contigües, pourrait, nous a-t-il semblé, rendre à l'agriculture un véritable service et n'imposerait au Trésor qu'un sacrifice relativement minime, puisqu'on a calculé que cette exonération de droits n'apporterait guère dans les recettes qu'une diminution de 400,000 francs.

Votre Commission avait aussi à se préoccuper, mais toujours dans l'ordre d'idées résultant du travail rassurant de M. Gimel, de l'action possible d'associations libres pour l'exploitation du sol et l'élevage du bétail, et des encouragements à leur donner selon le vœu du Congrès scientifique de 1858. A cet égard votre commission a vivement regretté que l'un de ses membres, celui-là même qui avait pris l'initiative de la proposition au sein du Congrès, se soit trouvé dans l'impossibilité de pren-

dre part à son travail. M. Rampont aurait pu sur ce point modifier peut-être les idées de la majorité des membres de la Commission qui ne pensent pas que l'idée d'association soit encore assez mûre pour pouvoir passer dans le domaine de la pratique.

Cependant, Messieurs, si vous réfléchissez que, depuis quelques années, toutes les sciences, devenant à l'envi tributaires de l'agriculture, lui apportent chaque jour un contingent de découvertes nouvelles qui, passant dans l'application, peuvent changer toutes les conditions actuelles de l'exploitation du sol, vous vous demanderez peut-être si, dans un temps donné, il ne se produira pas dans l'agriculture une révolution analogue à celle qui se produit aujourd'hui dans l'industrie. L'application à l'industrie notamment de la vapeur, des progrès de la mécanique et de la chimie, a eu pour résultat la création de grandes entreprises industrielles qui tendent à rendre, pour ainsi dire, toute lutte impossible à la petite industrie. La vapeur, la mécanique, la chimie, commençant à s'appliquer à l'agriculture, ne développeront-elles pas dans les grandes exploitations agricoles une prospérité qui sera la ruine de la petite culture ? Y aurait-il dès-lors, pour les petits propriétaires, d'autres ressources que celles qu'ils pourraient trouver dans une association dont l'effet serait d'appliquer à leurs petites propriétés, agglomérées en exploitations importantes, les procédés de la grande culture ? Dans ce cas, et bien que le péril soit loin d'être imminent, ne serait-ce pas agir prudemment que d'essayer d'acclimater peu à peu dans nos campagnes, au profit de l'agriculture, cet esprit d'ailleurs moralisateur de libre association qui a produit d'heureux effets dans les villes au profit de l'industrie ?

Toutefois, Messieurs, ces considérations, il faut en convenir, sont encore en grande partie dans le domaine des théoriciens et sont d'ailleurs à peu près étrangères à la question qui a fait l'objet du travail de M. Gimel, dont nous avons particulièrement à nous occuper. Il résulte de l'examen attentif que votre Commission a fait de ce travail, que vous pouvez, quant à présent, en adopter les conclusions rassurantes, et que, s'il y a dans l'Yonne un mouvement de division de la propriété, « l'intérêt bien entendu des possesseurs du sol, » pour me servir des expressions de M. Gimel, « a maintenu « généralement les parcelles dans des limites à peu « près identiques. » Ce mouvement de réunion de parcelles que les propriétaires ont opéré d'eux-mêmes, et en quelque sorte instinctivement, pour remédier aux inconvénients d'un morcellement exagéré du sol, serait utilement secondé par la loi sur les échanges dont nous vous proposons d'émettre le vœu ; c'est la seule mesure que, dans l'état actuel des choses, votre Commission ait cru opportune et pratique.

Qu'il nous soit permis, Messieurs, en terminant ce rapport, d'exprimer, au nom de votre Commission, qui croit être ici l'organe de tous les membres de la Société centrale, nos remerciements et nos regrets à M. Gimel : nos remerciements pour son remarquable travail et pour l'exemple qu'il donne, exemple malheureusement trop peu suivi, d'un fonctionnaire qui croit de son devoir de ne pas rester étranger aux études locales et aux intérêts spéciaux du pays où ses fonctions ne lui assignent cependant qu'une résidence temporaire ; — nos regrets de le voir sitôt enlevé à notre société qui pouvait se promettre encore de ses lumières et de son zèle le concours le plus utile et le plus dévoué.

Toutefois, Messieurs, que M. Gimel nous permette de ne point le considérer comme délié, par son départ, d'un engagement qu'il a pris dans le mémoire que vous avez entendu à votre dernière séance. Il reste à M. Gimel, ainsi qu'il le disait lui-même et qu'il promettait de le faire dans un travail complémentaire, à rechercher les rapports du morcellement dans l'Yonne avec la nature du sol, ses produits et sa valeur avec la densité de la population et son degré d'aisance. M. Gimel a réuni tous les matériaux de ce travail supplémentaire, nous espérons bien qu'il ne voudra pas laisser à d'autres le soin d'achever une œuvre si bien commencée et que lui seul peut mener à bonne fin.

**RAPPORT SUR LA VIGNE D'ESSAI DE LA SOCIÉTÉ,
PRÉSENTÉ PAR M. ESCALLIER AINÉ.**

Appelés l'an dernier, M. Laurent et moi, à la mission délicate de surveiller la vigne d'essai, et d'en diriger les travaux, il est de notre devoir de vous faire un rapport sur la situation que le passé nous a faite. Nous ne voulons ni ne saurions critiquer le passé; cette critique n'offrirait aujourd'hui rien de bien utile, et ne pourrait d'ailleurs nous soustraire à l'inflexible loi des faits accomplis; s'il nous arrivait d'exprimer quelques regrets, que nos devanciers dans cette tâche difficile soient assez bienveillants pour ne pas y voir cette critique que nous venons de mentionner.

Dans notre pensée, et sans doute dans la vôtre, la création d'une vigne d'essai doit avoir une heureuse

influence sur la viticulture de notre département. On est en droit d'en attendre la réalisation de progrès analogues à ceux qui se sont accomplis dans la grande culture depuis les trente dernières années. La vigne d'essai n'aura-t-elle pas l'avantage de mettre sous les yeux du vigneron des systèmes différents du nôtre, et auxquels il pourra emprunter quelques modifications utiles ? Ne pourra-elle pas, pour la culture de certains cépages, le conduire à une substitution complète d'un système à un autre ? Ne devra-t-elle pas encore favoriser la propagation de certains cépages inconnus de nous, et qui, aussi fertiles que nos mauvais plants, les remplaceront avec avantage, en assurant au producteur une quantité égale et une qualité meilleure.

L'énumération complète des avantages de cette entreprise ne saurait rentrer dans le cadre de ce rapport ; mais personne de vous ne contestera l'utilité qu'il y a pour la Société à hâter de tous ses moyens la mise en rapport de la vigne d'essai. Permettez-nous de vous faire en peu de mots le tableau de sa situation, lorsqu'au commencement de la présente année viticole (novembre 1863), mon collègue et moi dûmes entrer en fonctions.

Dans les quatre systèmes de culture, il existait des lacunes à remplir, soit en provignant les ceps voisins, soit en replantant des boutures enracinées ; ce dernier mode était surtout indispensable pour le système Guyot.

Dans le système Auxerrois, la reprise est pour ainsi dire complète, et cette portion pourrait être considérée comme en rapport, dès cette année, si elle recevait la fumure indispensable pour sa bonne végétation.

Il en est de même pour la moitié de la portion affectée au système Trouillet.

Le système Gentil-Jacob n'offre aujourd'hui que deux perchées susceptibles de recevoir l'échalassage et la taille qui lui sont propres.

Ce qu'il y a le plus à regretter est sans contredit l'état dans lequel se trouve la portion consacrée au système du docteur Guyot. De tous les systèmes mis en pratique, il est peut-être le seul qui permettra de voir nos coteaux rendus à la culture du pinot fin, et notre vignoble reprendre la place honorable dont il tend à descendre de jour en jour.

Outre la plantation d'environ 4,400 plants qu'il a fallu faire, il était indispensable, par suite du peu de végétation de la vigne en général, d'avoir recours à des engrais, et la quantité nécessaire tant pour la fumure des provins que pour l'amorçage des jeunes ceps, ne devait pas s'élever à moins de 50 voitures. Il ne faut pas perdre de vue qu'à côté de cette dépense urgente, viennent s'aligner le coût du pisseau devenu nécessaire et tous les frais de culture pour l'année courante.

Vivement préoccupés de cette situation, nous nous sommes adressés à notre Trésorier qui nous a fait connaître que l'article vigne d'essai redevait 50 francs aux fonds généraux de la Société. Nous avions entre les mains une somme de 57 francs pour dépenses courantes, en sorte que le crédit qu'il était possible d'affecter aux dépenses urgentes que nous venons d'énumérer, s'élevait à la somme de 7 francs. Que fallait-il faire dans cette circonstance ? Laisser en souffrance une œuvre aussi utile, compromettre par un ajournement de dépenses les véritables intérêts de la Société,

et pour l'avenir nous attirer des reproches qu'il nous eût été difficile de repousser? Nous ne l'avons pas pensé, et après en avoir conféré avec notre honorable vice-président, M. Challe, nous n'avons pas hésité à exécuter tout ce qui était devenu nécessaire pour la bonne réussite de cette entreprise. Ne perdez pas de vue, Messieurs, que la vigne d'essai n'a, pour ainsi dire, encore rien coûté à notre budget. Ces dépenses eussent sans doute été moins lourdes, si on les avait réparties sur cette année et sur les deux qui l'ont précédée; mais eût-il été d'une bonne gestion de temporiser encore, reculant ainsi le moment où le produit de la récolte devra figurer au nombre des ressources dont vous aurez plus tard à disposer.

N'oubliez pas non plus que c'est à la libéralité d'un de nos présidents, l'honorable M. Textoris, que la Société a dû de pouvoir commencer cette œuvre. Donnerait-elle en l'abandonnant une grande preuve de reconnaissance au bienfaiteur?

Maintenant que vous connaissez la situation, nous aimons à croire que vous n'hésitez pas à accepter toute proposition tendant à ratifier ce qui a été fait pour assurer la prospérité de la vigne d'essai, vous montrant ainsi pénétrés de la vérité de cet adage : Qui veut la fin, veut les moyens.

SEANCE DU 30 MAI 1864.

PRÉSIDENCE DE M. CHALLE, VICE-PRÉSIDENT.

Prennent place au bureau M. Guichard, vice-président, MM. Ravin aîné et Rampont, membres du conseil d'administration, MM. Ribière et Rouillé, secrétaires.

La séance est ouverte à une heure.

Lecture est faite du procès-verbal de la dernière séance. M. Challe fait observer, au sujet de la discussion sur le sulfatage des bois, que, s'il a dit qu'on plongeait les bois fraîchement coupés dans un bain de sulfate de cuivre, il n'a pas entendu dire qu'il fût nécessaire de les plonger entièrement, mais seulement d'y faire baigner le bout retranché du tronc, et que, si l'opération devait être faite à couvert, c'était seulement par les temps de pluie, alors qu'on pouvait craindre que l'abondance de l'eau ne pût étendre le bain outre mesure et lui enlever son efficacité. Sous le mérite de ces observations, le procès-verbal est adopté.

M. Cambuzat croit devoir ajouter qu'il a fait usage, dans ses travaux, du bois de sulfatage, et qu'au bout d'un certain temps les grosses pièces s'étaient détériorées, tandis que les petites s'étaient parfaitement conservées.

M. Challe donne lecture d'une lettre de M. Frémy, président, qui s'excuse de ne pouvoir assister à la séance.

M. Challe fait ensuite le dépouillement et l'analyse

des publications offertes à la Société ou échangées contre son bulletin.

M. le Président demande à la Société si elle croit devoir prendre part à la souscription ouverte pour la statue à élever à Auxerre à la mémoire du maréchal Davout. A l'unanimité la Société déclare vouloir s'associer à ce projet et, sur la proposition de M. Métairie, elle vote pour cet objet la somme de 300 fr. à répartir sur trois exercices.

Onze nouveaux membres sont admis, ce sont MM. Delphin Denis, présenté par MM. Brivois et Bonard ; Hippolyte Renard, de Précy-le-Sec, présenté par MM. Naslot et Ribière ; Prudent, docteur en médecine à Courson, présenté par MM. Monceaux et Rouillé ; Piétrisson, notaire à Auxerre, présenté par MM. Challe et Métairie ; de Montachet, maire à Turny, Darlet, ancien maire à Beugnon, présentés par MM. Brivois et Rouillé ; Massin, maire à Lasso, Courtin, adjoint à Lasso, présentés par MM. Brivois et Casimir Thierry ; Célestin Rabiât, propriétaire à Boulay, commune de Neuvy-Sautour, présenté par les mêmes ; M. Roy, avocat à Joigny, présenté par MM. Challe et Rouillé.

Le Secrétaire donne lecture du rapport présenté par MM. Beauvais, Messenger et Pruneau, ce dernier rapporteur, sur le concours régional de Bar-le-Duc et sur la part qu'y a prise le département de l'Yonne. Des remerciements sont adressés à MM. Beauvais, Messenger et Pruneau, et l'Assemblée vote l'impression de ce rapport au bulletin.

M. Arthur Savatier-Laroche, secrétaire de la commission de comptabilité, donne lecture de son rapport sur les comptes du trésorier, pour l'exercice 1863, et

la société adopte à l'unanimité les conclusions de la commission proposant d'adresser des remerciements à M. Dallemagne pour son habile gestion. Le rapport de la commission sera en outre inséré au Bulletin.

M. le président rappelle que le concours de la Société aura lieu cette année les 10 et 14 septembre, à Avallon; il ajoute que l'importance de cette session sera augmentée par le concours départemental de juments poulinières, qui s'y tiendra à la même époque. L'assemblée désigne les membres qui feront partie des différentes commissions du concours; la liste en sera insérée au Bulletin.

La conférence s'ouvre sur les essais de culture du coton dans le centre de la France. S'il est malheureusement constaté que la plupart des graines qui ont été distribuées cette année avaient été avariées par leur passage par le cap de Bonne-Espérance et sous l'Equateur, l'insuccès cependant n'a pas été général. Dans plusieurs communes autour d'Auxerre, quelques pieds ont levé et prospèrent. Un membre a semé l'an passé des graines de coton d'Algérie qui ont fructifié et le coton en avait fort belle apparence. Un autre membre a reçu d'un officier de marine des graines de coton de Chine qui ont bien levé sur couche et dont un pied, entr'autres, a aujourd'hui 30 à 40 centimètres de hauteur.

Le Président donne lecture d'une lettre qu'il a reçue de M. Paul Madinier, ancien directeur des *Annales de l'agriculture des colonies*, qui s'est depuis longtemps beaucoup occupé de la culture du cotonnier et qui prépare même en ce moment, sur ce sujet, un travail important. M. Madinier, pour des raisons purement géographiques, doute que le coton du nord de la Chine puisse

être l'objet d'une culture fructueuse dans le centre de la France.

M. de Montigny, à qui M. le Président a communiqué la lettre de M. Madinier, ne partage pas ses doutes ; il a répondu à toutes ses objections par une lettre qui paraît pleine de faits concluants, dont le Président donne lecture à l'Assemblée.

Les lettres de M. Madinier et de M. de Montigny seront insérées au Bulletin.

Plusieurs membres ont fait l'essai du semis des bourgeons de vigne, d'après le système Hudelot. Tous ont obtenu de bons résultats ; les bourgeons ont parfaitement germé, quelques-uns ont déjà donné des pousses de 6 à 7 centimètres.

M. Ribière lit son rapport sur les livres récemment donnés à la Société par S. Exc. le Ministre de l'agriculture, sur la demande de M. Frémy, président.

La Société décide qu'à partir du 1^{er} novembre prochain les livres composant les bibliothèques cantonales agricoles créées par la Société, seront mis à la disposition de tous les cultivateurs, à la charge par ceux-ci de donner récépissé des ouvrages qui leur seront confiés.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 4 heures.

**RAPPORT PRÉSENTÉ PAR MM. MESSENGER, BEAUVAIS ET
PRUNEAU SUR LE CONCOURS RÉGIONAL DE BAR-LE-DUC
EN 1864.**

Messieurs,

Nous avons à vous rendre compte d'une solennité agricole dont le souvenir est profondément gravé dans notre esprit.

Le département de la Meuse était pour la seconde fois indiqué pour recevoir les exposants des autres départements de la région, joints à ceux dont il devait fournir une remarquable phalange.

Avant d'entrer dans aucun détail, qu'il nous soit permis de payer une dette de reconnaissance aux habitants de la ville de Bar-le-Duc, pour le bienveillant accueil qu'ils ont fait aux nombreux exposants étrangers à leurs murs. Nous remercions particulièrement M. Milon, maire de la ville, député, M. le baron de Benoist, agriculteur, aussi l'un des députés de la Meuse. Grâce à la noble initiative de ces hommes d'élite, qui mènent de front l'examen des intérêts généraux de la France et l'administration directe de leurs belles exploitations agricoles, le concours régional de Bar-le-Duc n'a point été qu'une arène où chacun brigait une couronne. MM. Milon et de Benoist, aidés de leurs compatriotes, ont su donner à cette fête un air de famille, d'intimité, que nous n'avions pas encore trouvé dans les précédents concours.

Honneur au département de la Meuse !

Honneur à ses dignes représentants !

Il y aurait oubli impardonnable, et à Dieu ne plaise

que nous nous en rendions coupable, de ne pas citer immédiatement les noms de MM. Joigneaux, Gayot et Gossin. Par eux, par ces publicistes distingués si connus, si appréciés, le concours de Bar-le-Duc a offert un intérêt nouveau. L'ouverture de conférences agricoles en pareille circonstance est d'une telle importance, que vous voudrez bien nous permettre d'en faire l'objet d'un paragraphe spécial, lorsque nous aurons terminé la description du concours au point de vue substantiel.

Les applaudissements qui tant de fois ont couvert la parole des orateurs, leur ont exprimé la gratitude de leurs nombreux auditeurs ; nous nous répétons, pour remercier bien vivement MM. Joigneaux, Gayot et Gossin.

Maintenant nous entrons dans l'appréciation du concours proprement dit, en réclamant votre indulgence, Messieurs et honorables collègues. Le champ est large et nos connaissances restreintes. Si nous errons quelquefois, que nos bonnes intentions nous fassent excuser.

Le champ du concours était très avantageusement situé à l'extrémité des promenades de la ville, sur l'emplacement du Champ-de-Mars. A droite et à gauche le lit de la rivière l'Ornain et sa dérivation, plus loin les côtes rapides des montagnes garnies de vignes, couronnées ou parsemées de bouquets de bois du plus gracieux effet.

La première enceinte est consacrée aux instruments. La seconde réunit les animaux, les produits agricoles. Nous intervertirons l'ordre naturel pour suivre celui établi par l'arrêté ministériel. Nous y souscrivons d'autant plus volontiers que nous allons dire quelques mots de la prime d'honneur, objet de la 4^{re} division du

programme. A tout seigneur tout honneur ! Je le dis sans flatterie et mon compliment s'adresse au cultivateur placé désormais au premier rang dans la Meuse, à l'homme dont la naissance n'a été qu'une obligation d'autant plus grande qu'elle était illustre, pour se vouer à l'application des meilleurs principes agricoles, en s'écriant : Noblesse oblige !

PREMIÈRE DIVISION.

La prime d'honneur, vivement disputée et méritée de très près par MM. Radouan, Huguet et autres, a été décernée à M. le baron de Benoist, agriculteur à Waly (Meuse). Nous avons eu l'honneur de visiter la ferme de Waly. Il nous est donc facile, en quelques mots, de vous faire apprécier le mérite de cette magnifique exploitation, et de vous mettre à même d'applaudir à la haute distinction dont son propriétaire a été l'objet.

La ferme de Waly, sise au village de ce nom, se rencontre sur l'un des plateaux qui bordent la grande forêt d'Argonne, non loin de la source de l'Aisne. Là se trouvent les argiles silico-alumineuses, joignant à très peu de profondeur les sables verts. Il nous a paru curieux de vous dire que les eaux qui s'infiltraient dans ces sables alimentaient les puits artésiens de Grenelle et de Passy.

La ferme de Waly ne réunit que 106 hectares.

Sur un terrain de cette nature le drainage était indispensable. Aussi bien l'opération a-t-elle été appliquée complètement.

L'humidité du sol, se prêtant à l'établissement de prairies naturelles, M. de Benoist en a créé d'immenses étendues ; il y a à Waly plus de 30 hectares de prés.

Les 76 hectares de surplus sont consacrés, par un

assolement qui supprime entièrement la jachère, à la culture des plantes racines, de la luzerne, du trèfle, du colza, du blé et de l'avoine.

A l'exception du colza, toutes les autres récoltes étaient d'un aspect luxuriant de végétation.

Quelle qu'idée grandiose que nous puissions vous donner de cette culture, vous en jugerez mieux encore par l'état du cheptel, véritable pierre de touche agricole.

Les bâtiments de la ferme sont vastes, réunissant les meilleures conditions de bien-être et d'hygiène, offrant une preuve du goût élevé du propriétaire et de sa soumission aux idées économiques sans lesquelles il n'est pas de culture profitable, exemplaire.

L'étable, chef-d'œuvre d'installation, groupe 60 bêtes bovines de la race anglaise de Durham pure et de croisements Durham avec la race du pays.

La bergerie offre à la vue un ensemble de près de 500 bêtes à laine dont la plus grande partie est livrée chaque année à la boucherie.

La porcherie, moins importante relativement, est néanmoins très appréciable. On y compte 5 à 6 truies portières et leurs progénitures successives.

L'écurie est composée de juments chargées des travaux de la culture. Elles sont livrées à l'étalon; elles produisent si le cas échet. Le travail avant tout. M. de Benoist peut monter trois charrues à la fois.

De cet ensemble il résulte que la ferme de Waly compte près de 430 têtes de gros bétail pour 406 hectares.

Ce chiffre est assez éloquent pour que nous n'en disions pas davantage. Il motive puissamment la décision du jury de la prime d'honneur.

DEUXIÈME DIVISION. — ANIMAUX REPRODUCTEURS.

Espèce bovine.

L'année dernière, au concours de Dijon, l'espèce bovine était représentée par 275 animaux. A Bar-le-Duc, le nombre en est élevé à 306. Non seulement on a pu constater une augmentation notable, mais on a reconnu un choix admirable. Messieurs les jurés ont dû être quelque fois bien embarrassés pour décerner si peu de prix à tant de beaux animaux.

Et de quel éclat n'aurait pas brillé notre concours sans la regrettable mesure qui a privé notre belle race charolaise d'une catégorie spéciale, ainsi que cela lui avait été accordé à Dijon et à Charleville. En la confondant dans les races françaises diverses pures, on a découragé de nos meilleurs éleveurs, et nous avons eu à regretter l'abstention de MM. Pleige, Picard, Cortot et autres.

Espérons qu'on reviendra sur l'erreur commise, soit en rétablissant les catégories telles qu'elles étaient à Dijon, soit en rendant la mesure générale, en l'appliquant à toutes les races françaises pures.

Nous sommes chargés de faire ressortir surtout le département de l'Yonne en tant qu'il a pris part à la lutte. Intéressé dans la question, il serait peu modeste de nous décerner des éloges. Ne pas convenir que, malgré le mérite des animaux qui nous faisaient concurrence, nous avons eu large part dans les récompenses distribuées serait déplacé.

L'incroyable succès de MM. Lacour-Lebaillif et fils est trop étendu pour que nous ne le signalions pas ; le département de l'Yonne doit être fier de ce nom.

M. Lacour-Lebaillif, lauréat de la prime d'honneur de 1859, prouve par la continuité de ses travaux agricoles combien il était digne de la haute distinction qui lui a été accordée. Il lui en manque une encore pour couronner une aussi belle, une aussi honorable carrière !

Je courrais risque de vous fatiguer en vous entretenant de cette classe de reproducteurs par catégorie. Ce serait des détails qui ne vous apprendraient rien que vous ne sachiez. Il me reste encore plusieurs sujets à toucher.

Passons donc à une autre classe, après avoir dit de nouveau que jusqu'alors on n'avait pas encore vu dans la région les races de travail, laitières ou de boucherie si richement représentées.

DEUXIÈME CLASSE.

Espèce ovine.

Dans l'espèce ovine, il y avait également sur le concours de Dijon une augmentation notable d'animaux reproducteurs ; on comptait à Bar-le-Duc 150 bêtes.

La race mérinos et métis mérinos brillait par le nombre et la beauté de ses sujets, et laissait peu de place aux races étrangères et aux croisements divers.

Dans les différentes catégories, le département de l'Yonne s'est distingué, et MM. Saussier, de Bagneaux, Thierry, de Vergigny, pour les mérinos, et MM. Lacour-Lebaillif et fils, pour les south-down et croisements south-down sont les heureux lauréats.

TROISIÈME CLASSE.

Espèce porcine.

Pour cette espèce, il y avait infériorité sur le concours de Dijon, sans toutefois que je veuille rien ôter du

mérite des animaux exposés. Là encore MM. Lacour-Lebaillif et fils exposent et obtiennent 2 médailles d'or et une de bronze.

QUATRIÈME CLASSE.

Animaux de basse cour.

Je dirai peu de mots de cette classe, bien qu'elle offre une assez grande importance. L'exhibition d'une masse de races étrangères plus ou moins profitables à nos estomacs en font plus tôt une ménagerie qu'un champ sérieux d'étude. Nos races françaises, si précieuses et si méritantes, sont envahies par des concurrents qui n'ont d'autre mérite souvent que leur étrangeté. Le bon sens public en aura bientôt fait justice.

Si sur ce terrain le département de l'Yonne a été représenté, on n'a pas plus à en dire.

Instruments, Machines et Appareils agricoles.

Nous nous reprochons la longueur de ce rapport et la fatigue que nous vous imposons ; comment aborder l'exposé de cette partie du concours sans tomber dans des redites, et, si nous sommes trop bref, sans courir le risque de ne pas signaler de bons instruments.

Nous allons essayer d'éviter ces deux écueils.

Bien qu'inférieurs au concours de Dijon, tous les spécimens que nous sommes habitués à voir dans les concours se rencontraient à Bar-le-Duc et les noms de nos grands constructeurs ont continué à remporter d'unanimes suffrages.

Parmi les exposants hors région, on a surtout remarqué la nombreuse et belle collection de M. Peltier, rue des Marais-Saint-Martin, 45, à Paris. Cet honorable et

intelligent constructeur, outre les médailles spéciales, a obtenu une médaille d'or grand module pour l'ensemble de son exposition.

Nous avons également remarqué, parmi tant d'instruments remarquables, les suivants :

N° 25. Une claie à houblon, de M. Castille, de Gémeaux ;

N° 52. Une charrue de M. Didelot, de Maire ;

N° 78. Une charrue tourne-oreille de M. Gigon, de Montbard (Côte-d'Or), propre aux terrains forts ;

N° 99. La machine à battre de M. Hartes, de Colombey-les-deux-Eglises (Haute-Marne) ;

N° 135. Le pressoir fixe à manivelle de M. Lemonnier-Jully, de Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or) ;

N° 159. La charrue fixe et les autres instruments du respectable père Meugniot (on ne le nomme pas autrement), de Dijon (Côte-d'Or) ;

N° 336. La machine à battre de M. Cuming, d'Orléans ;

N° 332. Et enfin l'excellente baratte polyédrique de M. Fouju, de Poissy (Oise), dont le mérite et la supériorité incontestable ont donné naissance à un plagiat regrettable.

J'en passe d'autres et à regret pour arriver à vous parler d'un fait malheureux, malheureux pour l'exposant, malheureux pour l'honneur de notre département. L'un de vos délégués, M. Messenger, de Chamvres, l'honorable inventeur de la charrue à vigne, avait expédié sa charrue en temps utile. Après huit jours de route elle est arrivée trop tard et la récompense due à une aussi utile création, la première que M. Messenger pût obtenir dans un concours régional, lui a échappé, par le fait

de l'administration du chemin de fer, plus lent dans la circonstance que les anciens roulages Courtois.

Plaignons-nous et plaignons d'autant plus notre honorable collègue, qu'il a vu décerner la médaille d'or à un instrument d'un mérite très-contestable.

PRODUITS AGRICOLES
et Matières utiles à l'Agriculture.

Nous allons terminer par quelques mots sur cette dernière section de l'exposition. Sans avoir rien de tranché, elle n'était pas sans intérêt. Sur quatre médailles d'or mises à la disposition du jury, une a été décernée à l'un des exposants de notre département, pour une collection de céréales.

M. Bouton, de Montigny-sur-Aube (Côte-d'Or), auquel il a été décerné une médaille d'argent, a mis en relief un des excellents produits de la Bourgogne, la truffe.

Par un procédé nouveau et un choix judicieux de ce cryptogame, M. Bouton a prouvé que la truffe périgourdine avait une rivale.

Nos ménagères apprendront avec satisfaction qu'elles peuvent avoir de M. Bouton d'excellentes truffes et à bon marché. M. Bouton, en nous faisant déguster ses produits, a payé d'avance la réclame.

Nous avons enfin poussé à bout notre travail, heureux si votre patience n'en est pas au même point, et pourtant, encore quelques instants d'audition.

Les concours portent leurs fruits par les enseignements multiples qu'on y puise. En commençant ce rapport, nous vous avons dit cette heureuse innovation des conférences agricoles dues à la généreuse initiative de MM. Milon et de Benoist et au concours de MM. Joi-

gneaux, Gayot et Gossin. L'affluence des exposants, dont pas un peut-être n'a manqué à l'appel, prouvait toute leur satisfaction. L'idée, en effet, est des plus heureuses et sera des plus fécondes ; mais, hâtons-nous de le dire, comme nous avons été obligé de l'affirmer à Bar-le-Duc, ces causeries agricoles ne seront fécondes qu'autant qu'elles seront et resteront, en pareil lieu, purement et simplement agricoles.

MM. Joigneaux et Gayot, pénétrés de cette vérité, en présence d'un auditoire représentant presque exclusivement la pratique agricole, ont prodigué l'enseignement et les conseils les plus pratiques. Le premier sur les soins à donner aux plantes, à leurs porte-graines, pour empêcher la dégénérescence et augmenter la beauté des sujets ; le second, passant en revue l'ensemble de l'exposition, a dit son avis sur chacune des espèces et races d'animaux exposés. Il a dit en termes parfaits ce qu'il fallait faire, ce qu'il fallait éviter, chacun selon sa spécialisation et le but qu'il se proposait d'atteindre.

MM. Joigneaux et Gayot, restés sur le terrain purement agricole, ont été couverts d'applaudissements.

Il nous est pénible de ne pas avoir d'aussi complets éloges à donner à l'honorable M. Gossin. Malgré l'élévation de son talent, sa parole éloquente, malgré ses bonnes et loyales intentions, M. Gossin, en traitant de la dépopulation des campagnes, est entré dans des considérations d'économie sociale à l'appui desquelles la citation de certains noms n'a fait que jeter d'autant plus de trouble dans l'auditoire. En présence d'une assemblée semblable, il ne fallait toucher que ces lieux communs où la lumière peut être portée sans que la controverse soit possible. En agissant autrement, l'ave-

nir des causeries qui doivent si bien remplir les loisirs d'exposants forcés à un séjour de plusieurs journées, a failli être compromis.

Espérons que cette circonstance ne sera au contraire qu'un avertissement pour rester dans les limites du possible.

—

**RAPPORT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE VÉRIFIER LES
COMPTES DU TRÉSORIER ET COMPOSÉE DE MM. MONDOT
DE LAGORCE, RIBIÈRE ET ARTHUR SAVATIER-LAROCHE.**

Messieurs,

La Commission nommée par vous à la précédente séance pour l'apurement des comptes de votre trésorier a procédé à l'examen du dossier de comptabilité qui lui a été remis. Elle a constaté l'encaissement des cotisations et subventions formant l'actif de la société, et a reconnu que, grâce à l'activité du bureau et aux bons soins de M. le trésorier, les non-valeurs pour cotisations irrécouvrables ne s'élevaient qu'à un chiffre insignifiant. Les quittances de ces cotisations dont le montant n'a pu être encaissé sont jointes au dossier et portent le nom de membres, rares heureusement, qui sont morts ou ont quitté le département.

Les dépenses sont comme toujours justifiées par les mandats réguliers du président de la société et par l'acquit de ceux qui les ont touchés.

La Commission a été heureuse de reconnaître qu'en

ce qui concerne le créancier le plus important de la Société, c'est-à-dire son imprimeur, il y avait eu à la fin de l'année 1863, vérification des mémoires présentés au bureau, apurement du compte et paiement du solde des dépenses faites jusqu'au 31 décembre. Cette sage mesure, qui rend parfaitement liquide notre actif social, permettra désormais, en cas d'excédant de recettes, de l'appliquer sans indécision à de nouvelles et utiles dépenses pour l'encouragement de l'agriculture.

Malgré des déboursés fort considérables pour acquisition de jetons, achat et charroi de fumiers pour la pépinière viticole, déboursés qui ou ne se représenteront point, ou seront beaucoup moindres dans le courant de cette année, les comptes de M. Dallemagne se soldent au 31 décembre dernier par un reliquat de 388 francs 77 centimes à notre actif.

D'autre part, dès le 31 mars dernier, notre trésorier avait recouvré et portait à notre crédit, avec intérêts à 4 pour 0/0, le montant de 296 cotisations de l'année. La situation financière de la société nous a donc paru prospère, et, en le constatant, nous avons pensé qu'il nous appartenait de vous proposer d'adresser à M. Dallemagne les remerciements qui lui sont dus pour son habile gestion.

COMMISSIONS DU CONCOURS DE 1864.

Familles agricoles, enseignement, serviteurs, bergers communaux, encouragement aux associations de petits cultivateurs pour acquérir des machines perfectionnées, encouragement aux domestiques et ouvriers agricoles qui justifieront de versements à la Caisse des Retraites pour la vieillesse.

MM. Challe, à Auxerre; Ravin aîné, à Guerry; de Fontaine, à Fontaine-la-Gaillarde, près Sens; Textoris, à Cheney; Auguste Halley, à Marmeaux; Achille Houdaille, à Saint-Germain-des-Champs.

Labourage de la vigne à la charrue, propriétaires et vigneron-tâcherons.

MM. David-Gallereux, à Chablis; Messenger, à Champvres, près Joigny; Textoris, à Cheney; Auguste Hélie, à Avallon; Paul Soisson, à Avallon; Emile Challan, à Joux-la-Ville.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

Races chevaline et asine.

MM. Lemaistre, à Auxerre; Rampont Lechin, à Leugny; Rousselet, à Vermenton; Carré, à Courson; Thierry, à Tonnerre; Lecourt, à Poilly; Cortot, à la Cour d'Arcenay, arrondissement de Semur (Côte-d'Or); Millereau, au château de Vauban, par Lormes (Nièvre); Alexandre Coulbois, fermier à Sophin, par Champey (Nièvre).

Race bovine.

MM. Pinard, à Auxerre; Badin d'Hurtebise, à Coulanges-sur-Yonne; Chantemille, à Joigny; Baudelocque, à Chichery;

Camille Pignon, à Fontaine-Géry, près Tonnerre; Degoix, à Avallon; Ferrey, à Cerée (Nièvre); Goujon, à Estrée, commune de Magny, par Avallon; Petit Poirier père, à Avallon.

Races ovine et porcine.

MM. Petit, à Vincelles; Edouard Jeannez, à Vermenton; Victor Guichard, à Soucy, près Sens; Thierry, à Tonnerre; Verrie, à Saint-André-en Terre-plaine; Désiré Lemain, à Pisy, près Guillon; Girard, à Montréal.

MACHINES ET INSTRUMENTS AGRICOLES.

MM. Mondot de Lagorce, Cambuzat, Zagorowski, François, à Auxerre; Précý aîné, à Chassy; Ravin, à Villiers-Saint-Benoît; Harly-Perraud, à Paron; Belgrand, à L'Isle; André à Avallon; Couillaud, à Island, par Avallon.

HORTICULTURE.

Visite des jardins et pépinières, exposition horticole.

MM. de Bogard, à Auxerre; Berthelin Desbirens, à Sens; de Rochechouart, à Vallery; Rameau, à Avallon; Thiébault, à Avallon; Caillat, à Avallon.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Propriétaires et fermiers, Meules de grains, Engrais, Apiculture.

MM. Pinard, à Auxerre; Rousselet et Edouard Jeannez, à Vermenton; Napoléon Précý, à Chassy; Bourguignat, à Ardenneuil; Camille Pignon, à Fontaine Géry, près Tonnerre; Urban, à Avallon; Charles Guillier, à Avallon; Montandon, à Montomble, commune de Sainte-Colombe, près l'Isle-sur-Serein; Montarlot, à Thisy.

CONCOURS DE CHARRUES.

MM. Léon de Perthuis, au château de Montjalin, près Aval-

lon ; Gulat, à Estrée, commune de Magny ; Auguste Halley, à Marneaux, Baudenon, à Cussy-les Forges ; Ernest Guillier, à Avallon ; Léon Bailly, à Faix, commune de Sauvigny-le-Bois, par Avallon.

ORGANISATION DU CONCOURS.

MM. Hippolyte Morand et Chevallier père, à Avallon.

ACCLIMATATION DU COTONNIER.

Lettres de MM. Paul Madinier et de Montigny.

« Paris, 16 mai 1864.

« *A Monsieur le Président de la Société d'agriculture de l'Yonne.*

« Monsieur le Président,

« Je viens d'apprendre que la Société d'agriculture de l'Yonne avait reçu de M. de Montigny des graines d'une espèce de cotonnier provenant d'une partie de la Chine assez élevée en latitude pour donner espoir qu'elle réussirait sous le climat du centre de la France. M'occupant très-particulièrement de la culture du cotonnier, et préparant sur ce sujet un travail considérable, je suivrai avec infiniment d'intérêt les expériences que la Société de l'Yonne fera faire avec les graines de cette espèce, et moi-même, si vous voulez bien m'en envoyer quelques-unes, je prendrai grand plaisir à l'étudier, quand ce ne serait que pour augmenter d'un échantillon mon herbier des variétés de cottonniers.

« Malgré cela, je vous dirai franchement que je doute fort de la possibilité de cultiver le cotonnier en pleine terre dans le centre de la France, et voici sur quelles considérations je m'appuie.

« J'ignore, il est vrai, de quelle partie de la Chine M. de Montigny a tiré les graines dont il s'agit, mais, d'après les nombreux voyages que j'ai consultés et d'après l'autorité des auteurs chinois eux-mêmes, je suis porté à croire que le cotonnier ne dépasse pas en Chine la province de Chan-Toung et celle de Chan-Si. Cela ne m'étonnerait pas qu'il s'étendît jusque dans celle de Tchi-Li (qui comprend Péking), mais j'ai cherché inutilement pour m'en assurer. D'après les observations météorologiques faites à Péking, il n'est pas douteux que le cotonnier puisse être cultivé sous ce parallèle, malgré l'inconvénient de froids tardifs ; puisque cela n'est pas, il est probable que le sol n'y est pas favorable pour cette plante, ou toute autre raison que nous ignorons.

« Je vous disais que dans cette région les froids tardifs, surtout pendant les nuits, devaient nuire au coton en ne permettant pas les semis hâtifs. Or, à cet égard, voici ce que je lis dans la traduction d'un auteur chinois publiée dans le *Chinese Repository*. Il est dit que dans la province de Chan-Toung on sème les graines de coton au commencement d'avril, quoiqu'il survienne parfois à cette époque des gelées blanches. Cependant, comme il ne pleut pas beaucoup à cette époque, la plante germe et se développe lentement, il est vrai, tandis que, dans les provinces méridionales, on est obligé de semer un peu plus tard, à la fin d'avril ou au commencement de mai, à cause des pluies abondantes qui tombent pendant cette saison, afin que la température soit assez élevée pour que les graines ne risquent pas de se pourrir.

« Ces données pratiques sont complètement confirmées

par l'observation météorologique. En effet, la moyenne d'eau tombée à Pékin en avril est de 42 millimètres, tandis qu'à Chang-Haï elle s'élève à 134 millimètres et à Canton à 144 pendant le même mois. Le suivant, en mai, est encore plus pluvieux.

« Pour vous rendre plus frappante la différence qui existe entre le climat du nord de la Chine et celui de votre région, je mettrai sous vos yeux le tableau suivant. N'ayant pas sous la main d'observations pour le département de l'Yonne, j'ai choisi, à défaut, la station de Gevrolles, située à la limite nord-est de la Côte-d'Or, et dont la température est remarquablement élevée si les nombres que je vous indique sont bien exacts, ce que je n'affirme pas. Pour termes de comparaison, je prends Chang-Haï, un des centres les plus importants de la culture en Chine, et Péking que je considère sur la limite de cette culture. En réalité, ce point est même au-delà.

	CHANG-HAÏ.	PÉKING.	GEVROLLES. (Côte-d'Or.)
Latitude	31°20 centigr.	39°54 centigr.	vers 48° centigr.
Janvier	+ 3°77	— 3°75	+ 4°99
Février	4,07	— 3,00	5,37
Mars	8,39	+ 5,37	8,26
Avril	13,77	+ 13,88	11,95
Mai	18,85	+ 22,00	16,73
Juin	23,56	+ 27,12	19,62
Juillet	28,43	+ 27,50	20,52
Août	27,73	+ 27,12	20,69
Septembre	23,64	+ 20,67	18,44
Octobre	18,30	+ 13,42	12,49

Novembre.	13,19	+ 3,88	7,18
Décembre.	7,78	— 2,12	6,15
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
Années.	15°95	12°62	12°45
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
Moyenne de mai-oc-			
tobre, soit six			
mois.	23°42	22°92	18°08
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
Années d'observa-			
tions.	8 ans.	5 ans 1/2.	2 ans.

« Ces données font ressortir le caractère extrême du climat de la Chine : ainsi Chang-Haï et Péking, séparés par une distance de 8 degrés en latitude, ont presque la même température pour les six mois d'été, alors que la moyenne annuelle entre ces deux points, présente une différence considérable, due à la rigueur extrême de l'hiver à Péking. Le nord de la Chine offre l'exemple d'un des plus rudes climats que l'homme ait à supporter ; d'un été tropical, il arrive, par une saison intermédiaire, à un hiver sibérien, de sorte que l'amplitude annuelle du thermomètre doit atteindre environ 60 degrés.

« Il ressort aussi de ce tableau que les localités les plus favorisées de l'Yonne, dont le climat ne doit pas être plus chaud que celui de Gevrolles, ne peuvent fournir au cotonnier la même quantité de calorique que la région-limite de sa culture en Chine. A s'en rapporter à la moyenne annuelle, on pourrait assimiler entièrement ces deux climats, mais c'est là une indication de peu de portée ; on s'en est cependant prévalu pour avancer que, puisque le cotonnier venait en Chine par une température moyenne de 12 à 13°, il devait également

réussir en France avec cette même température. Or, l'examen du tableau précédent prouve que l'assimilation dans ce cas est tout-à-fait erronée, et, par conséquent, la probabilité que le cotonnier du nord de la Chine puisse être l'objet d'une culture fructueuse dans le centre de la France, me semble très-contestable.

« Quoiqu'il en soit de mes préventions, j'engage la Société d'agriculture de l'Yonne à poursuivre les essais qu'elle a entrepris, et je me mettrai volontiers à la disposition de ses membres pour les renseignements qu'ils désireraient avoir sur la culture du coton.

« Agréez, etc.

« PAUL MADINIER,

« Ancien directeur des *Annales de l'Agriculture des colonies*, 19, grande rue d'Orléans, à Mont-rouge-Paris.

—

RÉPONSE DE M. DE MONTIGNY.

« Guillaudon, le 23 mai 1864.

« Monsieur le Président,

« Conformément au désir que vous m'avez manifesté dans la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 47 du courant, j'ai lu avec la plus grande attention les savantes observations de votre honorable correspondant, M. Paul Madinier, sur la possibilité de la culture du coton dans le département de l'Yonne.

« Je suis loin de contester les citations géographiques de M. Madinier, ni leur parfaite exactitude ; mais je leur opposerai cependant les différences provenant de la situation et de la configuration des territoires :

ainsi, par suite de la proximité du pôle, on trouve, par degrés égaux de latitude, des différences considérables dans la température ; on en trouve également par suite de la proximité de la mer.

« Vouloir appliquer rigoureusement les possibilités de culture aux similitudes géographiques , ce serait s'exposer à de nombreuses erreurs ; j'ai reçu à ce sujet de deux de nos illustres et regrettables savants , MM. de Jussieu et Geoffroy de Saint-Hilaire, des leçons qui m'ont été fort utiles pendant mes longues explorations.

« Quand vous cherchez, me disaient-ils, dans des pays inconnus, des plantes ou des animaux pour les acclimater en France, occupez-vous surtout à reconnaître si, dans leur voisinage, il existe des plantes ou des animaux indigènes à la France ou exotiques qui y vivent en plein air.

« Or, dans la partie du nord de la Chine que j'ai parcourue, j'ai retrouvé un très-grand nombre des plantes croissant spontanément dans nos champs, et j'ai cru naturellement voir dans cette circonstance une possibilité pour nous dans la culture de quelques-unes de celles indigènes à la Chine ; le succès complet d'un grand nombre des plantes que j'ai envoyées, a prouvé la parfaite exactitude et la profonde expérience des recommandations de MM. de Jussieu et Geoffroy de Saint-Hilaire.

« Les graines de coton que nous avons reçues cette année et qui paraissent malheureusement perdues par suite de la fâcheuse idée qu'on a eue de les expédier par le cap de Bonne-Espérance, proviennent de Shang-Haï ou du Japon.

« On cultive le coton en Chine, indépendamment de toutes les régions du Sud, non-seulement dans la province du Chang-Tong, mais encore dans celle du Honan et du Leastong (Mantchourie), immédiatement au nord du Chang-Tong et par conséquent de Shang-Haï ou province de Kiang-Nang ; mais on ne peut la cultiver dans le Petchilie, par suite du peu de durée de l'été, les froids y commençant souvent avant la fin de septembre ou vers le milieu d'octobre et les glaces durant parfois jusque vers la fin d'avril ; la nature du terrain étant d'ailleurs, dans cette province, tellement sablonneuse, que les champs y sont en grande partie stériles et ne produisent, en grandes cultures, que quelques millets, tels que sorghos, etc., et que ce sont les provinces méridionales et du centre qui ravitaillent la province de Petchilie, pour ses matières alimentaires.

« J'ai pu m'assurer *de visu*, en allant, en 1850, sauver dans l'archipel Coréen, l'équipage du baleinier naufragé le *Narval*, du Hâvre, que la principale culture de la Corée est également celle du coton ; or, ce pays est aussi par plusieurs degrés plus au nord que Shang-Haï.

« Ce serait d'ailleurs une erreur de croire la Chine plus dotée que nos pays d'Europe, par rapport à l'égalité des saisons ; ainsi pour celles de pluies, par exemple, j'ai été moi-même plusieurs fois inondé dans ma maison pendant le courant du mois de juin ; les gelées tardives sont certainement très-dangereuses pour la culture du coton, mais elles existent également en Chine, et je dois répéter ici que j'ai plusieurs fois parcouru des champs de cotonnier pendant les mois de novembre et de décembre étant à la chasse, et que j'ai vu ces arbustes couverts d'une épaisse couche de neige, bien qu'ils

eussent encore de nombreuses capsules non recueillies.

* Les immenses résultats d'une telle acclimatation ne méritent-ils pas d'ailleurs de courir la chance d'un insuccès ; combien ne possédons-nous pas en France de plantes et d'arbres exotiques très-déliés provenant de régions tropicales, d'abord cultivés en serre et ensuite livrés à la pleine terre.

« Je livre ces observations à votre haute sagesse, Monsieur le Président, et m'engage à vous procurer, pour la saison prochaine, des graines venues par la voie de Suez, avec toutes leurs qualités germinatives.

« Je vous retourne ci-incluse la lettre de M. Madinier.

« Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma respectueuse considération et de mon entier dévouement.

« C. DE MONTIGNY. »

NOTA. — A sa séance du 30 mai 1864, la Société a constaté par les renseignements qui lui ont été fournis les faits suivants. La moyenne de la température d'Auxerre a été en 1863, selon les observations de l'école normale :

En mai,	14-08
juin,	17 69
juillet,	18-57
août,	20-54
septembre,	13-23
octobre,	12-52

Moyenne des six mois, 16-10. — Et cependant la graine d'Algérie, semée en 1863 par M. Cotteau, a levé, fleuri et parfaitement fructifié.

SÉANCE DU 22 AOUT 1864.

PRÉSIDENCE DE M. FRÉMY.

La séance est ouverte à une heure, au lieu ordinaire des séances de la Société.

Ont pris place au bureau MM. Challe, l'un des vice-présidents, Précý aîné, Ravin aîné, membres du Conseil d'administration, Dallemagne, trésorier, Ribière et Rouillé, secrétaires.

M. le Président adresse à la Société quelques paroles pour s'excuser de n'avoir pu, jusqu'à ce jour, assister à ses réunions et pour témoigner de son entier dévouement à ses intérêts et des efforts personnels qu'il fera pour sa prospérité.

M. le Président donne connaissance des lettres de M. Victor Guichard et de M. de Montachet, qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

MM. Dusautoy et Durand-Desormeaux, membres du Conseil général, présentés par MM. Challe et Rouillé, sont admis, à l'unanimité, au nombre des membres titulaires.

M. Escallier propose à la Société de nommer une commission qui serait chargée d'étudier la question du ban de vendange, faisant observer que le rapport et les propositions de cette commission auraient à cette époque de l'année une sérieuse opportunité.

La proposition de M. Escallier est prise en considération et adoptée à l'unanimité.

Cette commission est composée de MM. Escallier, Challe, Harly-Perraud, Jacquillat, Guénier, Ravin aîné, Raoul, Edouard Jeannez et Laurent-Lesseré.

M. Ribière, l'un des secrétaires, donne lecture de son rapport sur les dernières publications agricoles adressées à la Société.

A l'unanimité, la Société décide que le rapport de M. Ribière sera inséré au Bulletin.

M. Challe recommande à l'attention de la Société un livre récemment publié par M. Dessignolles, instituteur à Chevannes, et destiné à l'enseignement élémentaire de l'agriculture dans les écoles primaires.

Le Secrétaire donne connaissance à la Société de la proposition de M. Rativeau, membre de la Société, relative à la confection des fûts vinaires. Cette proposition, qui a pour but de remédier aux fâcheux effets du défaut de contenance de la feuillette auxerroise, se résume ainsi :

M. Rativeau offre de soumettre à la Société un type de futailles, dites feuilletes, faites les unes avec du bois neuf, les autres avec des bois dits d'abat ; ces futailles contiendront la jauge moyenne de 136 litres et seront établies dans des conditions convenables de solidité et d'élégance. Une commission spéciale aurait mission de les examiner et de constater si ces fûts présentent les qualités voulues, et la Société appellerait à concourir les tonneliers de l'Auxerrois en offrant des primes et des médailles à ceux qui se conformeront le mieux, sous tous les rapports, au type proposé.

Une discussion s'élève à laquelle prennent part MM. Roy, Challe, Rampont.

A la suite de cette discussion la Société décide le renvoi à une commission, composée de MM. Précy, Roblot, Rampont, David Gallereux, Bardout-Gaillard, Baudelocque, Challe et Roy. M. Rativeau assistera aux délibérations de la commission.

M. Lepère propose à la Société d'émettre un vœu pour la réglementation de la profession de médecin-vétérinaire, vœu qui serait transmis au Conseil général de l'Yonne au cours de sa présente session avec prière de s'y associer. L'auteur de la proposition fait observer que le Conseil général a formulé lui-même ce vœu à plusieurs reprises dans l'intérêt même des médecins-vétérinaires; il demande s'il ne serait pas désirable qu'il le renouvelât au nom des agriculteurs qui sont les premiers intéressés à cette réglementation.

La proposition de M. Lepère est mise aux voix et adoptée.

M. Rampont émet l'avis que la Société recherche dans quelles directions devront être préférablement établis les chemins de fer vicinaux ou agricoles et il demande que la Société confie à une commission le soin d'étudier cette question.

Après une discussion à laquelle prennent part M. le Président, MM. Challe et Roy, la Société, consultée, n'adopte pas la proposition.

La séance est levée à quatre heures.

BAN DE VENDANGE.

Proposition de M. Escallier.

J'ai l'honneur de déposer sur le bureau une proposition tendant à la formation d'une commission à l'examen de laquelle seraient confiées les questions que soulève l'arrêté de police municipale connu sous le nom de ban de vendange.

Cette commission, composée d'hommes expérimentés et consciencieux, que la Société compte parmi ses membres et qui appartiennent aux principaux centres viticoles de nos cinq arrondissements, ferait ultérieurement connaître dans un rapport le résultat de ses études. Ce rapport, discuté en assemblée générale, mettrait la Société à même d'émettre un vœu, soit pour la suppression, soit pour le maintien, soit enfin pour la modification d'une mesure dont les conséquences n'ont pas été jusqu'ici étudiées d'une manière sérieuse, et qui touche de si près aux intérêts de la viticulture.

Je pense que l'importance de cette proposition sera comprise de tous mes collègues et qu'ils me dispensent d'un plus ample exposé.

Cet exposé ne saurait se faire sans soulever peut-être une discussion qui aujourd'hui me semblerait prématurée.

J'ose donc espérer que, donnant satisfaction à ma demande, la Société voudra bien s'occuper immédiatement de la nomination de cette commission.

**RAPPORT FAIT A LA SOCIÉTÉ PAR M. CHALLE, AU NOM DE
LA COMMISSION CHARGÉE D'EXAMINER LA PROPOSITION
DE M. ESCALLIER, RELATIVE AU BAN DE VENDANGE.**

La Société centrale du département avait, dans sa séance du 22 de ce mois, nommé une commission de neuf membres, pour examiner la question de l'utilité du ban de vendange. Cette commission s'est réunie et, après une discussion approfondie, elle a arrêté de proposer à la Société les résolutions suivantes :

I. Une publication préalable, par l'administration municipale, de l'époque à laquelle la vendange doit commencer dans la commune, est une mesure utile. Elle est même nécessaire dans beaucoup de communes du vignoble pour appeler les ouvriers et charretiers du dehors, et prévenir, par leur concours, l'élévation exagérée du prix de la main-d'œuvre.

II. Cette publication peut être appelée *ban de vendange*. C'est même sa qualification naturelle et conforme au sens du mot, qui ne signifie autre chose que *proclamation de l'autorité par les voies de la publicité*.

III. Cet arrêté ne doit jamais interdire au propriétaires de vendanger avant l'époque indiquée. Une telle interdiction blesserait à la fois et le libre exercice du droit de propriété, et l'intérêt des propriétaires, qui sont les meilleurs juges de leur intérêt.

IV. Seulement, il peut être utile, dans beaucoup de localités, de prescrire aux propriétaires qui vont vendanger avant l'ouverture, de faire, au plus tard la veille, une déclaration préalable à la mairie, indiquant

le jour et le lieu, pour qu'une surveillance salubre puisse être exercée dans l'intérêt des propriétés avoisinantes.

V. Il est utile, dans beaucoup de lieux, qu'un arrêté du maire interdise le grappillage avant l'époque qui sera fixée comme celle où la vendange du territoire pourra être terminée. Et l'autorité municipale est armée par la loi du droit de prendre cet arrêté.

Nous ajouterons, pour justifier cette dernière assertion, que l'instruction de l'Assemblée constituante du 16 août 1790, sur les fonctions des assemblées administratives, dispose qu'elles porteront un regard attentif sur la police des campagnes. L'article 484 du Code pénal maintient tous les règlements anciens auxquels il n'a pas expressément dérogé. Un avis du Conseil d'Etat des 4-8 février 1812 applique ce principe aux anciens règlements sur la police rurale. La Cour de cassation l'a sanctionné par plusieurs arrêts et notamment par un arrêt du 8 octobre 1840. D'anciens règlements sur le grappillage existaient en beaucoup de lieux. Et spécialement, pour la ville d'Auxerre, un règlement en date du 20 décembre 1678, faisait défense, dans son article 53, « à toutes personnes de grappiller dans les « vignes, que trois semaines après les vendanges. » S'il portait, pour la contravention de cette mesure, des peines qui, d'après nos lois actuelles, ne peuvent plus être appliquées, les peines de simple police peuvent toujours l'être, comme la Cour de cassation l'a jugé dans beaucoup de cas analogues. Dans les lieux où on ne connaît pas d'anciens règlements, les maires peuvent toujours en faire de nouveaux sur cette matière. C'est ainsi que, même en ce qui concerne le glanage qui est

sujet à bien moins d'abus que le grappillage, la Cour de cassation, par son arrêt de 1840 que nous venons de citer, a décidé qu'un maire, pour réserver, selon les anciens édits, la faculté du glanage « aux vieillards, « estropiés, petits enfants et autres personnes invalides, » avait eu le droit de disposer par arrêté que personne ne pourrait glaner sans être porteur d'une carte de lui, et qu'un tel arrêté était parfaitement légal et obligatoire.

RAPPORT DE M. RIBIÈRE SUR LES PUBLICATIONS AGRICOLES ADRESSÉES A LA SOCIÉTÉ.

Messieurs,

Les ouvrages déposés aujourd'hui sur votre bureau se composent en grande partie des Bulletins des Sociétés agricoles qui correspondent avec la nôtre.

Voici d'abord le Bulletin de la Société d'agriculture de l'arrondissement de Mayenne. Cette Société a eu l'idée, aussi heureuse que féconde, de comprendre dans ses travaux des cours publics ouverts chaque mois par quelques-uns de ses membres. Dans ces cours sont exposés les principes les plus pratiques de l'agriculture proprement dite, de l'entretien des bestiaux, de l'hygiène vétérinaire, du drainage, des irrigations et des constructions rurales. Cet enseignement familial de la science agricole est donné par des professeurs dont le moindre mérite est de joindre l'exemple au précepte. C'est notre *conférence agricole* extrêmement élargie, et mise à la portée de ces nombreux cultivateurs que des

raisons d'économie ou de modestie exagérée tiennent éloignés de cette enceinte.

Une autre entreprise de cette Société, également digne d'attention, c'est la recherche, la rédaction et l'adoption sous forme de code spécial des usages qui régissent les droits et les devoirs respectifs des propriétaires et des fermiers. « Au moment où le conseil d'Etat élabore un projet de code rural, on ne peut, dit le rapporteur de la Commission chargée de ce travail, encourir le reproche d'inopportunité. Car, dans un pays comme la France, de sols et de cultures si divers, tout doit faire supposer que les législateurs de nos jours, imitant leurs devanciers, se contenteront d'édicter des principes généraux et laisseront à chaque contrée le soin d'approprier sa législation aux besoins de ses cultures et de son industrie. »

On comprend du reste que la Société de l'arrondissement de Mayenne, en publiant ce travail, n'a eu d'autre but que de faciliter aux propriétaires et aux fermiers la rédaction d'un bail dont les conditions fussent en rapport avec le progrès agricole.

2^o La Société de Nice et des Alpes-Maritimes nous envoie ses Bulletins des deux premiers trimestres de 1864. Cette Société semble animée d'un grand zèle. Elle a une assemblée générale chaque année, des réunions par sections chaque mois, et des conférences agricoles chaque semaine.

Ses sections sont au nombre de quatre : Agriculture, — Horticulture, — Acclimatation. — Protection due aux animaux.

L'industrie séricicole a, dans cette Société, l'importance que l'industrie viticole a dans la nôtre. Ils ont

leur magnanerie expérimentale, nous avons notre vigne d'essai ; ils ont la maladie du mûrier et les insectes rongeurs de l'olivier, nous avons la maladie de la vigne et un catalogue très complet d'insectes malfaisants. Le soufre, employé en fumigations, paraît jusqu'à présent le remède le plus efficace contre la maladie du mûrier.

Le second Bulletin rend compte d'une exposition d'horticulture qui s'est faite les 8, 9 et 10 mai 1864. Les fleurs sont à Nice un produit spontané du sol, et à cause de cela, c'est une industrie et une richesse. Des prix exceptionnels, des médailles, des certificats d'honneur sont accordés aux horticulteurs amateurs, aux horticulteurs marchands, à la culture maraîchère et aux produits industriels. Parmi les fleurs, on remarquait une collection de cinquante-quatre éponges indigènes classées suivant ordre de finesse et recueillies sur les côtes de notre littoral. Passons du midi au nord.

3° Un extrait des travaux de la Société centrale d'agriculture du département de la Seine-Inférieure (1^{er} trimestre de 1863), publie des observations fort intéressantes sur la marne considérée comme engrais.

«..... Nous pensons, dit l'auteur de ces observations, qu'il serait aussi étrange d'attribuer à la marne le rôle principal dans la végétation des plantes que de lui refuser absolument toute influence.... Parmi les éléments fertilisants du sol, ceux-là sont les plus importants qui proviennent de matières animales ou végétales en décomposition et peuvent présenter à la plante des éléments organisés. C'est pour eux qu'il convient de réserver la qualification d'engrais proprement dit. »

Au sein de la même compagnie, un ami enthousiaste de la marne avait prétendu que cette matière était l'élé-

ment *principal* de la fertilité du sol arable et contenait *la plus grande partie* des principes qui entrent dans la constitution des végétaux. Celui-ci ne s'est pas tenu pour battu, et il a répliqué, dans un mémoire non moins savant, que la marne était un des engrais les plus précieux, devant ses grandes qualités aux éléments des végétaux qu'elle contient en notable quantité.

Il sollicite la science de s'occuper de cette importante question, délaissée jusqu'à ce jour. Si cette question intéresse le département de la Seine-Inférieure, elle n'a pas, pour le département de l'Yonne, un degré moindre d'importance.

4° *L'Association normande* nous envoie son volumineux et 30^e Annuaire des cinq départements de la Normandie. Cette association, composée de plus de deux mille membres et dirigée par M. de Caumont, étend ses études à l'agriculture, à l'industrie, aux sciences et aux beaux-arts ; son origine, ses progrès persévérants, son heureuse influence sont un bien remarquable exemple d'initiative individuelle, d'efforts spontanément réussis et de respectable indépendance.

Son annuaire de 1864 contient notamment : 1° un tableau complet de l'état de l'agriculture dans le département de la Seine-Inférieure ; 2° une étude sur l'ancienne administration des haras en Normandie ; 3° une note sur la culture de l'osier et les avantages qu'on pourrait en tirer dans quelques localités ; 4° et enfin un compte-rendu du congrès tenu en 1863 à Bernay (département de l'Eure).

5° La Société d'agriculture de Châteauroux nous a adressé sept bulletins de ses annales de 1861 à 1864.

Un de ces bulletins contient un travail très étendu

sur la nécessité de défricher, pour les reboiser, les terres incultes de l'Indre et surtout les Brandes, que renferme la contrée insalubre nommée la Brenne.

« Le département de l'Indre, comme richesse agricole, est dans une situation inférieure à la moyenne calculée pour la France entière. Le nombre de ses terres incultes est considérable. Sur une superficie de 689,000 hectares, l'Indre renferme 164,000 *hectares* en brandes et étangs, soit environ le *quart* de son étendue. La population spécifique est insuffisante. La moyenne en France est de 68 habitants par kilomètre carré. L'Indre en contient en moyenne seulement 40, et dans quelques communes ce chiffre descend même au-dessous de 40 habitants ! »

L'auteur ajoute :

« L'Indre est le pays des grandes propriétés. On
« compte dans ce département une propriété de 20,000
« hectares, plusieurs de 5,000, une multitude de 500
« 400 et 300 hectares. Cette indivision contribue en-
« core au maintien de l'état actuel. »

Aussi reconnaît-on dans ce pays, bien plus encore que dans le département de l'Yonne, les avantages incontestables de la petite propriété, les ressources dont elle dispose, l'abondance et la richesse qu'elle répand autour d'elle. Dans un concours tenu par la Société de Châteauroux en 1864, le rapporteur d'une commission dont faisait partie notre ancien préfet, M. le comte de Bondy, fait une peinture saisissante de ces cultivateurs, de ces vigneron, de ces maraichers, la force de nos populations, la pépinière de nos armées, confiant leurs épargnes, non point à la spéculation, mais bien à cette terre, à cette propriété qu'ils soignent et améliorent

sans cesse, qui est leur affection et leur orgueil, et qui, répartie entre les mains du plus grand nombre, devient pour tous un gage de paix et de sécurité. Les idées émises sur ce point par la Société de Châteauroux ont confirmé à l'avance les conclusions si rationnelles du travail de M. Gimel sur le morcellement de la propriété dans l'Yonne, et elles sont de nature à dissiper, à ce sujet, de chimériques appréhensions.

6° De l'influence de l'aération et de la ventilation sur les animaux sains et malades, par M. Renault; brochure de 20 pages.

Dans une séance de l'Académie de Médecine du 14 janvier 1862, se débattit avec éclat la question de savoir si les hôpitaux de Paris étaient dans toutes les conditions voulues de salubrité : ou si, au contraire, par suite de l'encombrement et du défaut d'aération des salles, ils n'offraient pas des obstacles aux guérisons, et même ne présentaient pas une cause fréquente d'accidents graves à la suite des opérations chirurgicales qui y étaient pratiquées. Le débat eut un grand retentissement. C'est pour l'éclairer de ses lumières que M. Renault rappela, dans un discours très substantiel et très applaudi, les expériences concluantes qui furent faites et qui se poursuivent encore dans les quartiers de cavalerie de la France et de l'étranger.

Depuis longtemps, et surtout depuis la paix qui a suivi le premier Empire, on se plaignait dans l'armée de *l'encombrement* des chevaux dans des écuries trop étroites, du *manque d'air* et de *l'insuffisance de la ventilation*. D'après un règlement qui remonte au temps de Vauban, chaque cheval n'avait droit, dans les quartiers de cavalerie, qu'à 4 mètre de place en largeur. Ces

plaintes furent entendues. En vertu d'une circulaire ministérielle, la largeur de chaque place fut portée dans toutes les écuries que l'on construisit, à partir de 1846, à 4^m 45.

Or, le résultat de cette réforme est saisissant : car d'après les chiffres officiels de la mortalité dans toute la cavalerie française, pendant la période qui a précédé et celle qui a suivi la réforme des écuries, voici la moyenne des pertes sur *mille* chevaux :

	Pour morve —	Pour toutes les maladies y compris la morve
Période de 1835 à 1845	51	94
Période de 1846 à 1858	21	48

La conclusion à tirer de ces faits, c'est qu'après la réforme des écuries au profit des chevaux, on fera bien de réformer les hôpitaux au profit des hommes ; et que, si une aération et une ventilation bien ménagées sont excellentes pour les pauvres malades et pour les chevaux de cavalerie, elles sont bonnes également pour les chevaux du laboureur, pour ses bœufs, ses vaches et ses troupeaux de moutons.

7° Du reste, s'il vous plaît, Messieurs, d'étudier à fond la conduite et la gestion du cheval, du bœuf et du mouton, vous pouvez, sans crainte, consulter le livre plein de science théorique et pratique de M. Demilly aîné, membre de la Société impériale et centrale de médecine vétérinaire, etc., etc. Vous y trouverez toutes les règles à suivre pour produire, loger, nourrir et gouverner nos trois grandes espèces d'animaux domestiques dans l'intérêt de l'hygiène et de l'agriculture, par des économies bien entendues et l'amélioration raisonnée de nos races. C'est, je crois, sur cette matière, un des traités les plus complets qui aient été publiés.

8° Un dernier opuscule envoyé à notre bibliothèque traite, non pas de la culture des champs, mais de la culture de l'intelligence. Celle-ci, au milieu des classes populaires, n'est pas des plus avancées, ainsi que le prouve le remarquable discours prononcé ces jours derniers par le général Morin devant les cinq Académies qui composent l'Institut de France. On rencontre de ce côté beaucoup de friches, et surtout beaucoup de jachères. Que de bonnes terres qui n'attendent qu'une bonne semence ! Le mal est connu de tous : c'est l'encombrement dans nos écoles des petits enfants de cinq à onze ans, et la disparition de ces mêmes enfants, sitôt qu'ils parviennent à leur douzième année. Mais le remède, quel est-il ? Un homme de bonne volonté en a trouvé un, tout local, il est vrai, mais très-efficace.

M. Jean-Jacques Bourcart a ouvert dans la ville de Guebwiller (Haut-Rhin) une bibliothèque et des cours populaires, du soir et du dimanche, qui ont pour but, porte l'art. 4^{er} des statuts, de fournir à tout jeune homme, laborieux et désireux de s'instruire, les moyens, sans nuire à son travail ou à son apprentissage, de développer son intelligence, et de trouver dans ses moments de loisir des occupations et des récréations dignes de lui.

Ces cours, ouverts en 1858, comptent en 1864 483 élèves ; la bibliothèque se compose de 4,200 volumes dont le tiers est presque toujours en lecture ; et l'actif de l'association s'élève aujourd'hui à 44,700 fr.

M. Bourcart rend compte de ces résultats avec une simplicité qui prouve et rehausse tout son mérite.

Le succès de son entreprise démontre que la main qui dirige la lime, le rabot et la charrue, peut égale-

ment manier la plume, le crayon et le compas, ou feuilleter le livre de grammaire, de géographie et d'histoire.

Voici la liste des ouvrages envoyés par M. le ministre de l'agriculture, sur la demande de M. Frémy, président de la Société centrale de l'agriculture de l'Yonne, pour la bibliothèque de cette Société.

1° AGRICULTURE GÉNÉRALE.

Traité élémentaire d'agriculture, par Girardin et Dubreuil.

Causeries sur l'agriculture, par Joigneaux.

Recherches agronomiques, par Isidore Pierre.

L'année agricole, par Heuzé.

L'année rustique, par Victor Borie.

L'atmosphère, le sol et les engrais, par A. Bobierre.

L'intelligence des bêtes, par Victor Rendu.

Le blé et le pain, par Barral.

Des fumiers et autres engrais animaux, par Girardin.

Laiterie, beurre et fromages, par Villeroy.

De la nécessité de protéger les animaux utiles, par Gloger.

2° ÉCONOMIE RURALE.

Les enfants des hospices, — de la mise en valeur des terres incultes, par Henri Doniot.

L'agriculture et les élections en 1863, par Lecouteux.

Etudes sur la dépopulation des campagnes, par Valny.

Ne fuyons pas les campagnes, par l'abbé Tournisseux.

3° ART VÉTÉRINAIRE.

Notions usuelles sur la médecine vétérinaire, par Sanson.

Conseils aux cultivateurs sur l'hygiène publique des animaux domestiques, par Mathurin Papin.

Conduite et gestion du cheval, du bœuf et du mouton, par Demilly.

L'intelligence des bêtes, par Victor Rendu.

De l'influence de l'aération et de la ventilation sur les animaux sains et malades, par Renault.

Le bétail en Ecosse. — Race bovine, par L. de Pontenay.

4° ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Catéchisme agricole, par du Chevalard.

Lectures choisies sur la vie rurale, par Dusureau.

Les veillées de la ferme du Tourne-Bride, par de Varennes.

Cours élémentaire d'agriculture, par Borie.

Catéchisme d'agriculture pratique, par Stéphens.

5° CHIMIE AGRICOLE.

Notions élémentaires d'analyse chimique appliquées à l'agriculture, par Isidore Pierre.

Recherches théoriques et pratiques sur divers sujets d'agronomie et de chimie agricole, par le même.

6° SPÉCIALITÉS AGRICOLES.

Etudes sur le colza, par Isidore Pierre.

Distilleries agricoles, par Barbier.

Distillation agricole de la pomme de terre, par de Lesse.

Cours d'agriculture et d'hydraulique agricole, par Nadaud de Buffon.

Expérience sur les irrigations sous différents climats, par Henri Maugon.

7° VITICULTURE.

Culture du chasselas à Thomery, par Rose Charmeux.

De la synonymie des vignes, par d'Armaillac.

L'art de faire le vin, par Ladret.

Sur la viticulture et la vinification du Puy-de-Dôme, par le docteur Jules Guyot.

8° ARBORICULTURE, HORTICULTURE ET BOTANIQUE.

Encyclopédie horticole, par Carrière.

Cours d'agriculture, d'horticulture et d'arboriculture, par Jaloustre.

Le jardin fleuriste, par Lemaire.

Cours de botanique élémentaire, par Rodet.

Nouvelle Flore française, par Gillet et Magne.

Traité de la culture des prés maritimes, par Eloy Sumanos.

Les fleurs de pleine terre, par Vilmorin Andrieux.

Nomenclature des pêchers et des brugnons, par Carrière.

Leçons élémentaires d'arboriculture (fruits de table), par Gressent.

9° STATISTIQUE AGRICOLE.

Statistique agricole et industrielle de l'arrondissement de Valenciennes, par Bonnice.

Voyage agricole en Prusse, Hollande et Belgique,
par le comte de Coutey.

L'agriculture et les classes agricoles de la Bretagne,
par du Châtellier.

La Savoie agricole, industrielle et manufacturière,
par Bonjean.

Concours d'animaux reproducteurs, instruments, machines, ustensiles, appareils et produits, à Alby, Carcassonne, La Rochelle, Nantes, Saint-Quentin, Auxerre, Bourg, Foix, Saint-Lô et Strasbourg, en 1859.

Concours général d'animaux reproducteurs, instruments, machines, ustensiles, appareils et produits, à Paris, en 1860.

Concours d'animaux de boucherie à Bordeaux, Lille, Nantes, Nîmes et Poissy, en 1860.

Exposition générale des produits de l'agriculture à Alger, en 1862.

PROPOSITION DE M. RATIVEAU AU SUJET DE LA JAUGE
DES FEUILLETES, PRÉSENTÉE PAR M. ROUILLÉ, SE-
CRÉTAIRE.

Je suis l'interprète de l'un de nos collègues pour une proposition qui intéresse la production vinicole, la plus importante de nos contrées.

Producteurs et négociants se sont préoccupés depuis quelque temps, à juste titre, du vice de confection des fûts destinés à l'envaisselage des vins, tant sous le rapport du conditionnement que sous celui de la contenance. Récemment, entr'autres symptômes, les négociants d'une partie de l'arrondissement de Joigny se

sont concertés dans le but d'éviter les fâcheux effets de cet état de choses et ont résolu de n'acheter qu'à l'hectolitre. Evidemment, il y a là un mal, et le mal appelle un remède.

La futaille de l'Auxerrois, connue sous le nom de feuillette, est vendue pour une contenance de 136 litres, et n'en contient souvent que 123 et même quelquefois moins encore. C'est un fait notoire aujourd'hui et de nature à jeter sur nos vignobles une dangereuse défaveur. Le commerce, qui achète les vins du midi à l'hectolitre (et le Midi est un concurrent dont nous devons tenir compte), n'aborde nos produits qu'avec une certaine défiance.

Le défaut de contenance de nos fûts est, en effet, pour le commerce, une cause de préjudice plus sérieuse qu'on ne pourrait le croire tout d'abord. Non-seulement les acquits sont délivrés pour une contenance de 136 litres, mais encore le droit d'entrée, qui est à Paris de 24 fr. par hectolitre, est perçu sur cette contenance ; ainsi l'acheteur n'a pas reçu la contenance achetée, et de plus le droit d'octroi a été payé comme si cette contenance existait.

Et lorsqu'il s'agit de quantités, la chose a son importance. Prenons par exemple l'acquisition d'un cellier de 400 feuillettes, qui ne contiennent que 128 litres au lieu de 136, différence 8 hectolitres. Supposez le vin au prix de 20 fr. par hectolitre, c'est donc déjà une

perte de.	460 fr.
-------------------	---------

A quoi il faut ajouter les droits d'octroi perçus sur ce déficit, soit.	468
--	-----

Ce qui constitue une perte totale de.	328 fr.
---	---------

Assurément le négociant qui opère sur des quantités importantes a quelque raison d'y regarder et peut-être faut-il voir là une des causes qui amènent tant de vins du Midi sur des places où ils ne devraient que rarement paraître.

Encourager la tonnellerie à ne fabriquer que des fûts contenant en moyenne la jauge de 436 litres, ce sera faire un premier et utile effort pour assurer la loyauté des transactions dans le commerce des vins et retenir dans nos vignobles les acheteurs qui tendraient à s'en éloigner.

Si l'on objecte que le rebattage diminue la contenance et que les fûts rebattus offriront le déficit que l'on cherche à éviter et qu'on retombera ainsi dans le vice actuel, on peut assurer que le commerce n'y regardera pas, et qu'il trouvera bien autrement son compte avec des fûts rebattus qui contenaient à l'origine les 436 litres qu'avec des fûts qui n'en contenaient primitivement que 423. L'essentiel est de fabriquer avec de bon *bois sec* ayant l'épaisseur voulue, de manière que, rebattu, le fût comporte à l'intérieur 0^m47 d'enfonçure, 0^m53 de bouge et 0^m66 de hauteur et de cercles, à 20 cercles par feuillette. Avec ces conditions vous avez la jauge et la solidité.

Quelques mots maintenant sur le conditionnement des fûts vinaires, et sur la nécessité de l'améliorer.

Lorsque les vins de nos contrées n'étaient achetés que pour la consommation de Paris où ils étaient transportés exclusivement par la voie d'eau, les conditions de construction de nos futailles étaient peut-être suffisantes, mais les choses ont bien changé. Nos relations commerciales ont pris une grande extension, nos vins

d'Auxerre, de Coulanges, d'Irancy, de Chablis vont aujourd'hui sur tous les marchés; l'exportation même en enlève une notable quantité; nos fûts sont donc soumis à la traction des chemins de fer et à de fréquents chargements et déchargements; il est nécessaire qu'ils soient établis dans d'autres conditions de solidité et de bonne apparence. Et il faut reconnaître que sous ce dernier rapport ils ne gagnent pas à la comparaison avec les fûts des autres contrées vinicoles.

La Société centrale d'agriculture de l'Yonne peut beaucoup, par son autorité et ses encouragements, pour maintenir la tonnellerie dans une voie où elle contribuera pour sa part à assurer l'écoulement des produits de nos vignobles et par suite la prospérité du pays.

C'est dans cette pensée que l'un de nos collègues lui adresse la proposition suivante :

M. Rativeau offre donc de soumettre à la Société un type de futailles dites feuilletes, les unes faites avec du bois neuf, les autres avec des bois dits d'*abat*. Ces futailles contiendront la jauge moyenne de 136 litres et seront établies dans des conditions convenables de solidité et d'élégance. Une commission spéciale aura mission de les examiner et de constater si ces fûts présentent les qualités voulues, et la Société appellera à concourir les tonnelliers de l'Auxerrois en offrant des primes et des médailles à ceux qui se conformeront le mieux, sous tous les rapports, au type proposé.

SESSION PUBLIQUE DE 1864.

CONCOURS DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE, RÉUNIE AU COMICE
DE L'ARRONDISSEMENT D'AVALLON, A AVALLON, LES 10
ET 11 SEPTEMBRE 1864.

PRÉSIDENCE DE M. FRÉMY.

Première Journée.

A une heure la séance est ouverte dans la salle de l'hôtel-de-ville d'Avallon. Ont pris place au bureau MM. Challe, l'un des vice-présidents de la Société centrale, Cordier, président du Comice d'Avallon, Gontard, secrétaire du même comice, Raudot, Belgrand, Rouillé, ce dernier secrétaire de la Société centrale.

La parole est donnée aux rapporteurs des commissions dont les travaux ont précédé la réunion de ce jour.

Les rapports sont présentés, savoir :

Par M. Challe au nom de la commission des pères de familles agricoles, des instituteurs et institutrices, serviteurs, bergers, etc. ;

Par M. Montandon, de Sainte-Colombe, au nom de la commission des améliorations agricoles ;

Par M. Rameau, au nom de la commission chargée de la visite des pépinières et jardins ;

Par M. Auguste Hélie, d'Avallon, au nom de la commission de viticulture.

Les propositions de récompenses de ces dernières commissions sont mises aux voix et adoptées.

Les rapports écrits seront insérés au Bulletin.

La conférence s'ouvre sur la situation actuelle de l'agriculture de l'arrondissement d'Avallon et sur les progrès généraux qui s'y sont accomplis depuis la session de 1859.

Des explications données, notamment par MM. Cordier, Raudot, Gontard, Guillier, il résulte :

Que l'arrondissement d'Avallon est du nombre de ceux qui ont le mieux profité des conseils et des encouragements du Comice, et des exemples des grands propriétaires ;

Que les cultivateurs de l'Avallonnais sont entrés dans une voie véritablement progressive ;

Que la jachère a presque complètement disparu, que la création des prairies, la culture des racines et l'élevage et l'engraissement du bétail ont pris une très-grande extension, que les bestiaux y sont généralement beaux et bons et qu'à la faveur de ces améliorations les produits sont devenus plus abondants et plus lucratifs.

La séance est levée à cinq heures.

Deuxième Journée.

Conformément au programme, le concours de char-
rués pour la terre s'ouvre à cinq heures, dans la plaine
des Arpennas. Quarante-cinq laboureurs y prennent
part.

A neuf heures, dix charrues de diverses formes se
présentent pour le labour de la vigne.

A dix heures, les bestiaux, les machines et les pro-
duits divers sont amenés sur le Grand-Cours et sur la
promenade des Capucins.

Cette exposition est remarquable tant par le nombre
que par la qualité des objets. On y compte :

Pour l'espèce chevaline, 16 étalons de trait, 39 ju-
ments poulinières suitées, 9 pouliches de trois ans
saillies, 12 poulains et au moins 30 pouliches de trait,
40 poulains et pouliches de cabriolet.

L'espèce bovine présente : 10 taureaux de toute race,
25 vaches, 25 génisses, environ 40 bœufs pour le
joug, en somme plus de 100 bêtes à cornes.

L'espèce ovine y est représentée par près de 300 pro-
duits et les espèces asine et porcine par de beaux
échantillons.

Les fleurs et les fruits sont groupés dans l'allée des
Capucins transformée en un square élégant avec de
belles eaux jaillissantes.

L'exposition de M. Perreau, horticulteur, mérite une
mention particulière. On y voit une remarquable collec-

tion de cannas, de palmiers nains, de yuccas, de dracænas, de gynerium argenteum, de caladium, de coleus, et surtout de pétunias à fleurs doubles.

La collection de fuchsias, de pétunias et de pélar-gonium de M^{me} de Crécy attire aussi l'attention des amateurs.

Parmi les machines et produits divers exposés il faut remarquer, avec le jury, les charrues à pointes et pannes mobiles de M. Mauny, de Sens, la ruelleuse-bineuse de M. Michel, de Branches, le collier à charnières de M. Gallet, de Tanlay, les charrues de M. Boudin, d'Avallon, les charrues à vigne de M. Peltier, de Noyers, Quantin, de Cravant, Lentonnois, de Fley, l'enchapeleuse à battre les faux de M. Perdu, de Vassy-sous-Pizy, le scarificateur du Nord importé dans le département par M. Beauvais, de Crécy, les outils de jardinage et de culture de M. Naslot, de Champs, le robinet à entonner de M. Raton, de Vermenton, les ruches à chaperons mobiles de M. Renaud, instituteur à Voutenay, et enfin la voiture à plusieurs fins agricoles de M. François, notre collègue.

A cinq heures, la distribution des récompenses a lieu dans la salle du théâtre. Les membres de la Société centrale présents à Avallon et les membres du Comice de l'arrondissement prennent place au bureau. M. Blanc, sous-préfet de l'arrondissement, est assis à la gauche du Président.

M. le Président ayant déclaré la séance ouverte, prononce le discours suivant :

« Messieurs,

« Nous venons d'assister à une de ces solennités dont le caractère élevé, progressif et civilisateur, est chaque jour mieux compris et plus apprécié. L'intérêt qu'elle vous inspire est plus qu'un intérêt local, un intérêt de clocher. Je suis sûr de n'être en cela désavoué par personne dans la nombreuse et sympathique assistance qui m'entoure, et qui, composée de tant d'éléments divers, est animée d'un même et fraternel sentiment.

« Je vois sur cette estrade les hommes de ce département dont les noms sont connus et aimés de tous. Ce ne sont pas des juges, mais des amis, et ils forment, non pas un tribunal, mais ce que j'appellerai volontiers le conseil de famille des agriculteurs. Devant moi sont les concurrents qui ont répondu à notre appel et auxquels je ferai attendre le moins longtemps possible la récompense due à leurs travaux. Enfin se presse autour de nous tous une population attentive, vaste jury dont nous ne ferons certainement que ratifier la décision en couronnant les vainqueurs. Ce n'est assurément pas à la seule curiosité ou à l'appât de nos modestes récompenses que nous devons ce concours et cet empressement, mais à la conviction que nous travaillons, dans la mesure de nos forces, au développement des richesses et de la prospérité du pays.

« Je n'anticiperai pas sur le rapport que mon honorable collègue va faire entendre au nom du Comice d'Avallon, mais il me sera permis de dire que le concours de 1864 tient les promesses que ses aînés avaient fait

concevoir. Vos succès dans les concours régionaux ont d'ailleurs donné la mesure de votre valeur et de vos forces. Plusieurs de nos compatriotes y ont obtenu des récompenses et ont en outre figuré avec honneur au concours de Poissy et au concours universel. L'un d'eux y a acquis trop de notoriété pour que je ne me fasse un devoir de proclamer son nom dans cette réunion. Vous avez d'avance désigné M. Lacour, de Saint-Fargeau, qui, depuis 1859, a obtenu 64 prix ou mentions honorables, ainsi que la coupe d'honneur, la plus haute récompense décernée au nom de l'Empereur. Permettez-moi de rappeler encore les noms de MM. Pruneau, de Saint-Fargeau ; Beauvais, de Crécy ; Gudin, d'Island, qui ont également obtenu des prix dans divers concours régionaux.

« Je ne serai donc point, après cela, suspect de complaisance en faisant ressortir l'ensemble remarquable du concours qui nous réunit aujourd'hui. Vous avez été frappés comme moi de l'habileté de nos laboureurs. Les résultats donnés par les charrues à vigne sont assez complets pour encourager nos vigneron à en adopter l'usage, et l'on peut, sans crainte d'être démenti, affirmer que l'exposition d'aujourd'hui vous fait le plus grand honneur.

« Les qualités de votre bétail dénotent que ce côté si important des exploitations agricoles est l'objet de vos soins assidus. L'élève des moutons mérinos se propage. Les races chevaline et bovine sont en grand progrès. Enfin, chacun de nos concours voit augmenter le nombre des machines agricoles, qui se perfectionnent en se simplifiant et se mettent à la portée des petites exploitations. Il y a donc dans notre département continuation

d'efforts et de succès. J'en suis heureux, mais vous ne voudriez pas que je vous en louasse outre mesure. Vous avez suivi le mouvement de votre époque, et, comme tout s'enchaîne dans la société, en servant la cause du progrès, vous avez également servi vos intérêts ; vous avez été des propriétaires intelligents, mais vous avez été aussi d'utiles citoyens.

« J'ai pu, Messieurs, grâce à ma vieille connaissance du pays et grâce aux renseignements qui m'ont été obligeamment fournis par mes honorables collègues du Conseil général, me rendre compte des améliorations que nous avons obtenues depuis dix ou douze ans. Rien qu'en parcourant nos villages en voyageur, sur des routes commodes et bien entretenues, on peut constater les progrès que nous avons faits. Presque partout, au lieu de masure sans air et sans lumière, d'étables immondes et malsaines entourées de cloaques, nous voyons des habitations aérées, respirant le bien-être, des bâtiments d'exploitation construits dans les meilleures conditions d'hygiène et de commodité. C'est là un fait significatif et dont la portée ne vous échappera pas. Beaucoup de nos cantons qui ne se suffisaient pas eux-mêmes exportent aujourd'hui une partie de leurs produits ; aussi, le prix de la terre y est-il augmenté dans une proportion remarquable.

« Vous savez comme moi quelles sont les causes de ce progrès. L'initiative du gouvernement y entre pour une grande part ; mais en la suivant et en la secondant, vous avez fait le reste. Vous avez su profiter des facilités qui vous étaient offertes ; et ce n'est pas en vain que vos efforts ont été encouragés.

« Plusieurs de nos collègues, à la fois théoriciens

éclairés et praticiens habiles, vous ont guidés dans cette voix avec autant d'ardeur que d'intelligence, et je me fais un devoir de signaler ici, dans le nombre, notre honorable et savant vice-président, M. Challe, dont nous connaissons l'infatigable dévouement. Vos excellentes sociétés d'agriculture vous ont prodigué les conseils et les exemples. L'impulsion qui a été donnée à celle d'Avallon par son habile et dévoué président, M. Cordier, par MM. Charles de la Brosse, Raudot et Gontard, et par quelques autres habitants de votre arrondissement, a été féconde, et vous en avez directement éprouvé les heureux effets.

« Enfin, vous avez au milieu de vous, dans le canton de Saint-Sauveur, une ferme-école qui tient un des premiers rangs parmi les établissements de ce genre, et qui, chaque année, disperse sur tous les points de votre pays des agriculteurs laborieux, instruits, accoutumés aux meilleures méthodes, et non moins ennemis de la routine que des expériences hasardeuses et irréfléchies.

« J'ai pu me convaincre que presque tous les élèves formés à la ferme-école sont restés attachés à l'agriculture, ou tout au moins aux industries agricoles. Le plus grand nombre n'a pas quitté le département. L'attrait des grandes villes ne les a pas enlevés aux modestes mais intéressants travaux qu'ils avaient appris à pratiquer et à aimer. Ils sont restés agriculteurs et vous pouvez compter sur eux.

« Je suis amené, Messieurs, à vous parler ici de la dépopulation des campagnes dont beaucoup d'entre vous se plaignent. La question ne manque pas de gravité. Je ne l'éluderai pas ; je veux au contraire vous en dire sans

détour mon sentiment. Il ne faut pas être dupe des mots, et c'en est un bien gros et bien effrayant que celui de la dépopulation des campagnes. Sans doute, je ne conteste pas l'existence d'un mouvement qui entraîne vers les villes un certain nombre d'ouvriers des champs; je dis seulement qu'on en exagère l'importance, et j'ajoute qu'il n'est pas aussi désastreux qu'on est tenté de le croire. Comment, en effet, concilierions-nous la situation florissante, les progrès chaque année plus sensibles de votre agriculture, avec le mal dont on se plaint ? Ne voyons-nous pas vos récoltes plus abondantes et plus tôt rentrées, votre bétail plus nombreux et mieux soigné, les conditions générales de la vie de l'agriculteur beaucoup meilleures qu'à l'époque où ce prétendu fléau n'avait pas encore fait son apparition ?

« On me dira que l'on paie aux ouvriers des campagnes un salaire plus élevé. Je n'en disconviens pas, bien plus, je m'en félicite, et j'y vois un indice, non pas de souffrance, mais de prospérité. N'est-il pas juste, nécessaire même, quand les produits sont plus nombreux et vendus à un prix plus haut, que le salaire de l'ouvrier suive une progression parallèle ? On m'objectera encore l'emploi plus répandu des machines agricoles. Je suis loin de m'en plaindre. Une des préoccupations et une des gloires de notre époque sera d'avoir plus que toute autre travaillé à employer l'homme non plus comme force agissante, mais comme force dirigeante. Quand la science met à notre disposition des engins si puissants et si ingénieux, doit-on regretter le temps où un philosophe comparait les laboureurs et les paysans à « des animaux farouches, répandus par la « campagne, noirs, livides et tout brûlés du soleil, at-

« tachés à la terre, qu'ils fouillent et qu'ils remuent
« avec une opiniâtreté invincible (1)? »

« Soyons de notre temps, et habituons-nous à aller au fond des choses. Si une machine dirigée par un seul homme fait le même travail que cinq ouvriers, elle en rend quatre à d'autres industries qui les réclament et qui les nourrissent. Et ne craignez pas que le jour vienne où la simplification de la main-d'œuvre par les machines laissera des bras inoccupés. Le champ de l'industrie humaine est illimité, et nous n'en avons encore défriché que la moindre partie. Faire en sorte que dans chaque branche du travail l'ouvrier ait besoin plutôt de son intelligence que de ses bras, tel est le résultat auquel nous devons tendre, tel est le but dont nous nous rapprochons, mais que nous sommes encore loin d'avoir atteint.

« Au risque de rencontrer quelques incrédules, je vous ai dit, Messieurs, ce que je pensais de la dépopulation des campagnes. Je ne suis pas davantage partisan des plaintes que j'entends proférer contre le développement soit-disant anormal et exagéré des villes en général et de Paris en particulier. Pourquoi, quand vous reconstruisez vos villages, et que vous vous en trouvez bien, ne voudriez-vous pas que les villes fissent de même? Je ne peux me faire à cette idée de considérer Paris comme un vampire qui suce le plus pur du sang de la France. Qui le croit, d'ailleurs, à moins que d'avoir beaucoup d'aveuglement ou un peu de mauvaise foi? L'administrateur qui a attaché son nom à la transformation de Paris, et que vous avez autrefois vu à la

(1) La Bruyère.

tête de votre département, n'ignore pas que tout ce qu'il fait d'utile, de grand et de beau profite à la France entière. Moins que tout autre votre pays aurait le droit de se plaindre. Songez que, grâce au chemin de fer, cet immense consommateur est à votre porte ; il ne fait qu'une bouchée de vos vins, de vos fruits, de vos légumes, de vos céréales. Bien plus, il ne vous laisse souvent pas prendre la peine de les lui apporter ; il vient à vous et vous achète vos récoltes sur pied. Votre situation géographique vous met au premier rang parmi ses fournisseurs obligés. Vous faites partie du bassin de la Seine, que l'on appelle aussi bassin de Paris, et c'est de toute antiquité que, suivant le cours des fleuves, vos bois allaient alimenter les chantiers de la capitale. Vous profiterez donc des premiers de son accroissement. Plus elle sera grande et riche, plus elle vous demandera de produits. Il ne tient qu'à vous de faire de votre pays le verger et le potager de Paris. Et songez que vous n'y trouverez pas seulement un centre de consommation. De Paris rayonnent des voies ferrées qui emportent vos produits à l'étranger. L'Angleterre est notre tributaire pour les vins, les fruits et les légumes que son ciel brumeux lui refuse. Vous voyez que, si Paris absorbe le sang de la France, il l'absorbe comme le cœur, pour le renvoyer, purifié et enrichi, à toutes les extrémités du pays.

« Non, Messieurs, vous n'êtes pas les déshérités et vous n'avez pas lieu d'être jaloux de Paris. Ce n'est pas à votre détriment qu'il grandit et s'embellit, et vos intérêts ne souffrent pas de la légitime sollicitude qu'on lui accorde. Vous avez votre large part dans la haute et grande pensée qui rayonne sur la France et la vivifie.

Un ministre de l'Empereur exposait au dernier concours de Poissy, avec une éloquence que vous n'avez pas oubliée, les mesures prises par le gouvernement dans l'intérêt de l'agriculture. Sans vouloir en refaire ici l'énumération, permettez-moi de vous signaler l'achèvement déjà si avancé de vos réseaux de chemins de fer, combiné avec l'abaissement du prix des transports ; le perfectionnement et la multiplication des chemins vicinaux ; la suppression de l'échelle mobile ; la loi sur le drainage ; les facilités et les encouragements accordés aux entreprises d'irrigation ; le reboisement des montagnes entrepris et poursuivi avec persévérance ; enfin le développement de l'enseignement agricole. Ce sont là quelques-uns des traits du magnifique tableau qui a été mis sous les yeux et que je devais vous rappeler.

« Je ne peux non plus m'empêcher de vous faire remarquer que vous êtes, comme les industriels, appelés à profiter du régime de liberté commerciale dont la France vient d'être dotée. Vous avez déjà pu éprouver les heureux effets de cette révolution économique. Nous sommes sortis de la période de transition, et nous devons avouer qu'elle n'a été ni aussi longue, ni aussi terrible que l'on voulait bien le dire. Il y a eu des froissements ; certains intérêts plus directement atteints que les vôtres ont fait entendre des plaintes. Mais songez, Messieurs, à ce que nous a coûté la révolution politique à laquelle nous devons notre admirable société civile. Certes, je ne veux pas comparer les époques et je ne qualifierai pas d'héroïque la lutte de l'industriel français contre la concurrence étrangère. J'ai voulu seulement dire que, même au prix d'un ébranlement

momentané, la France devait aspirer à la liberté commerciale. Cet ébranlement, vous avez pu le voir, ne s'est pas produit. Jamais grande victoire n'a été moins chèrement conquise, et vous en avez votre part.

« Pour en profiter, Messieurs, mettons en œuvre tous les moyens d'action que nous offre notre époque. Parmi ces moyens vous avez nommé le plus puissant : le crédit. Et à ce propos vous ne vous étonnerez pas que je vous entretienne de deux institutions, dues à l'initiative et à la volonté de l'Empereur : le Crédit foncier et le Crédit agricole, auxquels je porte un intérêt que j'oserai dire paternel.

« Je ne vous apprendrai pas quel est le rôle et le but du Crédit foncier, quel utile concours il apporte, par le prêt à long terme, au propriétaire foncier qui peut, sans souci d'une échéance rapprochée, consacrer les ressources qui lui sont fournies, soit à l'accroissement de son matériel, soit à l'amélioration de ses cultures, soit enfin à toutes ces opérations de longue haleine dont le profit se répartit sur une longue période de récoltes et d'années. Votre éducation n'est plus à faire sous ce rapport. Mais si le Crédit foncier vient en aide au propriétaire agriculteur dont le gage, au point de vue de la valeur et de la régularité, ne donne lieu à aucune objection, le Crédit agricole répond, lui, à une autre et plus nombreuse catégorie d'individus. Il a pour mission de prêter pour quelques années sur des gages mobiliers, de faire aux agriculteurs et aux industriels dont la profession se rattache à l'agriculture, des crédits à courts termes fondés sur leur solvabilité personnelle, et se réalisant par l'escompte de leur papier. N'y a-t-il pas dans ces deux institutions, dont les rouages sont

si divers, de quoi satisfaire à toutes vos exigences en matière de crédit, et ne vous mettent-elles pas sous ce rapport sur le même pied que les industriels et les commerçants ? Car c'est là surtout qu'est le fait nouveau, important, social même. Jusqu'à ce jour on n'avait pas attribué aux engagements des agriculteurs la même valeur qu'à ceux des commerçants. Vous avez prouvé qu'on vous méconnaissait et que vous n'étiez pas moins qu'eux les observateurs scrupuleux de la loi de l'échéance.

« Permettez-moi de le prouver par des chiffres : les annuités dues au Crédit foncier pour l'année 1863 se montaient à plus de 23 millions, dans lesquels la propriété rurale entre pour une grande part. Les annuités en retard aujourd'hui ne dépassent pas 500,000 francs. Quant au Crédit agricole, il a fait depuis son origine, c'est-à-dire depuis trois ans, pour plus de 500 millions d'escompte, et ses effets impayés n'ont pas dépassé 25,000 francs. Dites-moi quelle est la maison de banque, consacrant exclusivement ses capitaux au commerce des villes, qui, sur un semblable chiffre d'affaires, ne subit qu'une perte aussi insignifiante ?

« En dehors des services matériels que ces deux établissements vous ont rendus, ils ont eu un résultat moral, celui de montrer votre bonne foi, votre ponctualité à remplir vos engagements. Je n'en ai donc pas exagéré l'importance. On a fait plus encore. Dans sa mémorable lettre du 5 janvier 1860, l'Empereur disait : « Il faut faire participer l'agriculture aux institutions » de crédit. » Le Crédit foncier et le Crédit agricole répondaient à ce vœu et donnaient satisfaction aux besoins du grand propriétaire comme à ceux du simple

agriculteur. Mais il restait l'ouvrier qui ne peut offrir en garantie que son honnêteté et son amour du travail. Pour celui-là le crédit n'existait pas encore. S. M. l'Impératrice, en fondant la Société du Prince Impérial, a essayé de mettre le crédit à la portée de l'ouvrier qui ne possédait aucun gage matériel. Elle a voulu démontrer que l'honnêteté jointe au travail pouvait présenter une garantie sérieuse. Le succès a couronné cette entreprise. La Société, qui comptera bientôt trois ans d'existence, fonctionne aujourd'hui régulièrement à Paris et dans plusieurs villes de l'Empire. Le nombre des prêts qu'elle a accordés dépasse quatre mille, pour une somme qui a atteint un million de francs. Notre département ne tardera pas à apprécier les bienfaits de cette institution. Un comité vient d'être fondé à Auxerre, et deux autres seront prochainement organisés dans des cantons ruraux, afin de vous prouver que les ouvriers des campagnes peuvent en profiter aussi bien que les ouvriers des villes.

« C'est encore une forme de crédit que l'assurance avec ses combinaisons variées, qu'elle s'adresse aux maisons, aux récoltes, aux bestiaux. Vous en connaissez les avantages; ils sont incontestés. Il n'en est pas de même de l'assurance sur la vie dont l'usage, si répandu dans un pays voisin, a plus de peine à se propager dans le nôtre. Vous avez même vu, à propos d'un récent et déplorable procès criminel dont le retentissement est venu jusqu'à vous, un homme illustre qui personnifie l'expérience, le bon sens et la raison de notre pays, s'élevant, avec l'autorité de son nom et de sa parole, contre cette forme de l'assurance qu'il dénonçait comme immorale. Me pardonnerez-vous de ne pas partager

cette opinion que vous exprimait une voix chère et respectée. Selon moi, Messieurs, pas plus que les autres formes de l'assurance, celle qui a pour objet la vie de l'homme n'est immorale. Elle est un acte de prévoyance, je dirai plus un acte de désintéressement. Elle a sa source dans un des meilleurs sentiments du cœur humain, l'amour de la famille. Le père qui sacrifie une part du produit de son travail, pour assurer, après sa mort, le bien-être de ceux qui lui sont chers, fait une bonne action encore plutôt qu'une bonne affaire, car il ne profitera pas personnellement des privations qu'il s'impose. Il n'entrera dans les idées de personne de proscrire l'assurance contre l'incendie, parce qu'un misérable aura mis le feu à sa maison, après l'avoir assurée au-dessus de sa valeur ; ne proscrivons pas davantage l'assurance sur la vie, parce qu'un assassin en a fait l'objet d'une criminelle spéculation.

« Faites donc appel au crédit, à l'assurance ; que vos enfants se familiarisent de bonne heure avec les idées que ces mots représentent. Pour cela développez leur intelligence par l'instruction que vous offre l'Etat dans les écoles communales. Ne dites pas que vous savez assez de choses et que vos enfants n'ont pas besoin d'en savoir davantage. Quand tout marche autour de vous, pourquoi resteriez-vous immobiles ? Je ne suis nullement partisan de l'enseignement obligatoire et je ne voudrais pas qu'il en fût plus question que de la nourriture obligatoire, mais c'est à vous d'ôter tout prétexte, toute raison d'être à cette théorie qui voudrait vous faire une obligation de ce que vous devez considérer comme un droit.

« Tout vous convie, Messieurs, je le dis en finissant,

à chercher, à entreprendre, à oser. Jamais l'esprit d'initiative n'a trouvé des temps plus favorables, des conditions meilleures, des chances plus certaines. Ce n'est pas auprès de vous, qui, par une sorte de divination qui fait honneur à votre sens politique, avez des premiers par vos suffrages appelé Napoléon III à prendre part au gouvernement du pays, que j'aurai besoin d'insister sur la sécurité que nous donne le régime impérial. Cependant, bien que la politique ne soit pas de mon ressort, je ne peux m'empêcher de vous montrer la France satisfaite de ses institutions, tranquille au dedans, respectée au dehors, et, tandis que l'ancien et le nouveau monde s'agitent, se reposant dans la conscience de sa force et de sa loyauté. Vous devez puiser un grand encouragement dans cette situation où vous voyez la prospérité dans le présent se joindre à la certitude dans l'avenir ; où vous avez, pour seconder votre énergie et votre esprit d'entreprise, les puissantes ressources, les merveilleuses inventions que notre époque a vues naître et les encouragements sans cesse renouvelés que nous devons au gouvernement de l'Empereur. »

Après ce discours, la parole est donnée à M. Cordier, président du Comice de l'arrondissement d'Avallon, qui s'exprime ainsi :

« MESSIEURS,

« Représentant officiel du Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon, j'aurais personnellement désiré m'effacer complètement aujourd'hui devant vous et vous laisser entiers à l'impression des paroles qui, dans la bouche de l'éminent Président de la *Société centrale*

d'Agriculture de l'Yonne, aujourd'hui à notre tête, tirent de sa haute position personnelle et sociale un intérêt et une autorité que nous reconnaissons tous.

« Et puis j'ai compris que je devais à l'honneur qui m'est, depuis de longues années, si bienveillamment continué, de présider le Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon, je devais, dis-je, à cet honneur, de me rendre l'interprète du Comice auprès de l'honorable assemblée qui vient apporter un si grand lustre à la solennité agricole qui nous rassemble aujourd'hui, et de parler aussi en vieux confrère à nos cultivateurs.

« Mes premières paroles seront donc des remerciements à tous ceux qui, en si grand nombre, témoignent ici de leur intérêt pour notre fête de l'agriculture.

« Grâce au bon vouloir et au zèle de nos autorités locales, de l'autorité municipale en particulier et de tous les habitants de la ville d'Avallon, cette fête témoignera, je l'espère, à tous nos hôtes en ce jour, de notre reconnaissance et du désir que nous avons de les bien accueillir.

« Les dames de la ville, elles aussi, ont voulu concourir à ce but ; elles ont pris sous leur patronage l'exposition horticole ; les fleurs et les fruits étaient naturellement dans leur domaine ; vous voudrez les remercier, ainsi que nos horticulteurs avallonnais, de l'avoir aussi agréablement ornée.

« Nos agriculteurs, de leur côté, ont compris le rôle principal qu'ils étaient appelés à remplir en ce jour, qui est, avant tout, le leur ; c'est donc avec bonheur que le Comice de cet arrondissement, déjà heureux et fier de ses annuels concours, offre aux yeux de tous celui de cette année, auquel ses voisins et confrères en

agriculture ont apporté un heureux quoique trop minime contingent de surcroît.

« Je viens de parler, Messieurs, de nos annuels concours d'arrondissement, et j'ai cru pouvoir dire que le Comice d'Avallon en était heureux et fier. En effet, en égard à la circonscription qu'ils embrassent, nos Concours sont devenus remarquables, surtout par le nombre et par la qualité des animaux qui y sont habituellement exposés et qui viennent y témoigner indirectement, mais de la manière la plus irréfutable, des progrès de notre agriculture ; car, Messieurs, et cela a été dès l'origine la pensée fixe et immuable du Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon : *Bétail nombreux et bon, et, par ce seul fait, agriculture progressive, prospère et rémunératrice.*

« C'est l'axiôme invariable de tous les temps, celui qu'il faut proclamer et pratiquement appliquer toujours :

« 1° *Bene pascere ;*

« 2° *Male pascere ;*

« 3° *Arare.*

« Pardonnez-moi, Messieurs, cette réminiscence, et ne la regardez pas, je vous prie, comme une velléité pédantesque de ma part.

« Le vieux Caton a posé cet axiome agricole, il y a deux mille ans, aux grands jours de l'ancienne Rome ; j'ai voulu vous le rappeler dans la force de son laconisme originel, car cet axiome est vrai aujourd'hui comme il l'était alors ! Oui, dans son application est le seul fondement solide de l'agriculture même progressive de notre temps ; application cependant qui, au point de vue surtout du pâturage, doit être plus ou moins prise à la lettre, selon la diversité des climats,

de la topographie du sol, de sa composition géologique, de sa fertilité naturelle ou acquise et des exigences commerciales de chaque pays ; mais application rigoureuse en ce point, que l'on ne laboure et ensemeence avec profit que quand on peut proportionnellement appuyer ses cultures sur un nombreux bétail, bien nourri, mal nourri même, si l'on ne peut pas mieux faire tout d'abord.

« C'est la règle agricole devenue maintenant plus que jamais impérative, et que l'exception des engrais commerciaux ne saurait infirmer.

« Ce n'est ni le temps ni le lieu de vous arrêter longtemps, Messieurs, sur ce fait si considérable dans l'agriculture générale et particulièrement dans celle de notre pays ; si je n'ai pas craint de vous le signaler, si je vous demande d'y insister quelques moments encore, mon Dieu, c'est peut-être d'abord parce que, vieux praticien, au milieu de vous, je reviens trop volontiers à ce qui fut les longues préoccupations, je dirai presque les longs amours de ma vie déjà longue ; mais j'aurais pu résister à une tentation qui n'eût été qu'indiscrete à satisfaire ici, si je n'avais pas un motif, puissant à mes yeux, pour y succomber devant l'éminent conseiller d'Etat, gouverneur du Crédit foncier et agricole de France, que nous avons l'honneur de voir notre Président en ce jour.

« Ce motif, le voici, Messieurs.

« Quand même les nécessités agronomiques de territoires restreints, en égard à leur population croissante, et auxquels on demande forcément la série non interrompue de produits alimentaires nécessaires à de nombreux habitants, quand même ces nécessités n'im-

poseraient pas déjà aux cultivateurs l'obligation de rendre abondamment à leur sol les éléments de fertilité que les récoltes continues lui enlèvent chaque année, et dès lors l'obligation de consacrer une partie notable de leurs terres à la nourriture et à l'entretien d'un nombreux bétail réparateur; quand même cette nécessité n'existerait pas déjà impérative, à ce point de vue et à quelques autres auxquels je ne veux pas m'arrêter, il faudrait encore faire marcher de front désormais le système pastoral avec pâturage avec le système cultural progressif, et même, dans bien des cas, il faudrait donner la prééminence au premier sur le second. En effet, la prospérité matérielle toujours croissante de notre pays, l'aisance générale qui tend à se répandre de plus en plus partout, d'un bout à l'autre de la France, sous un gouvernement qui nous donne la paix, la tranquillité et la sécurité intérieures (biens si précieux que Dieu veuille nous conserver longtemps), cette aisance quasi générale a changé et change de plus en plus chaque jour les conditions matérielles de la vie; on consomme beaucoup plus déjà de ce qui, il n'y a pas longues années encore, était regardé comme un aliment de luxe; la viande entre de plus en plus dans les besoins ordinaires de l'alimentation générale. Donc, seconde nécessité impérieuse de la culture pastorale et du pâturage largement localisés.

« Il faut produire beaucoup de viande et au meilleur marché possible.

« Ces deux nécessités sont maintenant généralement comprises, les voies sont ouvertes et suivies; l'arrondissement d'Avallon y est largement entré pour sa part, on doit s'en féliciter, car là est le meilleur avenir de sa prospérité.

« Mais ici une difficulté se présente qui vient souvent entraver et compromettre le succès. Cette difficulté est celle du capital argent, indispensable dans une proportion très-souvent trop forte, à certaines époques surtout de l'année agricole pastorale, pour que les ressources personnelles de beaucoup puissent suffire, sans avoir recours aux emprunts.

« Or, ces emprunts sont généralement difficiles et onéreux ; les intérêts à en servir viennent diminuer, dans une trop forte proportion, des profits rendus souvent minimes par beaucoup de circonstances commerciales et atmosphériques qu'il est impossible de prévoir, et par conséquent de conjurer.

« Une grande institution de crédit pourrait seule, en raison de l'étendue de ses opérations et de leur multiplicité, fournir à des conditions moins douteuses et moins onéreuses en même temps, aux petits comme aux plus grands producteurs et entrepreneurs d'engraissement de bétail, les capitaux qui sont nécessaires à leur industrie.

« La grande institution financière du Crédit foncier et agricole de France n'est venue que très-peu et très-exceptionnellement en aide, jusqu'à ce jour, à la propriété foncière rurale et à l'agriculture pratique proprement dite. C'est un fait, fait qui résulte de beaucoup de causes que je ne me regarderais nullement compétent à traiter, quand même je pourrais avoir la pensée de vous en entretenir ici.

« Je constate seulement le fait trop général. Mais on sait que des institutions de crédit spécialement agricole existent dans quelques pays, au grand avantage de leur agriculture ; elles existent en Angleterre, et notam-

ment en Ecosse, dont la prospérité agricole pastorale en a été comme édifiée tout d'une pièce. Elles ont été étayées là par une probité et par une fidélité immuables aux engagements contractés. Il en serait sans doute de même en France si les habitudes de crédit agricole y étaient introduites et bien connues. C'est cette connaissance qu'il faudrait généraliser par la publication de quelque court et clair manuel sur la matière, manuel qui vulgariserait les bienfaits du crédit et de l'association, et apprendrait les conditions acceptablement pratiques que l'agriculture aurait à remplir pour en jouir, comme tant d'autres industries qui lui doivent leur développement et leur prospérité.

« Ce bienfait, je l'appelle général pour notre agriculture en France, et j'ose soumettre cet appel à notre éminent Président, l'habile gouverneur du Crédit foncier de France.

« Je suis sûr que son heureuse initiative serait puissante, et que les moyens utiles et pratiques ne lui manqueraient pas à formuler pour doter réellement l'agriculture française d'un élément particulier de prospérité, que trop généralement elle ne connaît pas encore, ou auquel des conditions, trop difficiles maintenant à remplir, mais possibles peut-être à modifier, l'ont empêchée jusqu'ici d'avoir facilement recours.

« Je m'arrête à ce vœu, Messieurs, et je termine par des excuses de vous avoir entretenus trop longtemps peut-être, et d'avoir ainsi retardé le moment impatientement attendu pour beaucoup, celui de la distribution des récompenses et des encouragements offerts à tous ceux qui ont le mieux mérité de l'agriculture dans le département de l'Yonne et dans notre arrondissement en particulier.

« Puissent ces récompenses et ces encouragements décernés avec un éclat aussi flatteur, solliciter un redoublement de zèle et de persévérance, appeler de nouveaux et de plus grands succès, et ajouter ainsi au bien-être, à l'aisance et à la prospérité de notre pays tout entier ! »

Après ce discours, M. le Président remet à M. Boisseau, lieutenant des armées du premier Empire, âgé de 89 ans, la croix de chevalier de la Légion-d'Honneur. M. le Maire d'Avallon, auquel cette croix avait été adressée, en avait différé la remise jusqu'à la solennité du 44 septembre. M. le Président, après avoir remercié M. le Maire d'Avallon de lui avoir réservé cet honneur, énumère les services de M. Boisseau et lui délivre les insignes de son grade.

Le Secrétaire de la Société centrale proclame ensuite les noms des lauréats du concours dans l'ordre suivant :

PRIMES ET RECOMPENSES.

Première Partie.

PRIX OFFERTS AUX CONCURRENTS DE TOUT LE DÉPARTEMENT.

Concours de labour.

1. prix. Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 60 fr.; Fr. Mougne, de Montjalin.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., A. Renaut, d'Island.
3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., Cyprien Mandran, fermier, de Versauce.

4. prix. Une médaille de bronze et un livret de 35 fr., E. Guerreau, de Bierry.
5. prix. Une médaille de bronze et un livret de 35 fr., J. Fillion, de Sauvigny-le-Bols.
6. prix. Une médaille de bronze et un livret de 30 fr., L. Marloix, chez M. Couleau, d'Island.
7. prix. Une médaille de bronze et un livret de 30 fr., J. Minard, de Champien.
8. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr., Simon Piot, de Chassigny.
9. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr., M. Mitenne, d'Athie.
10. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr., L. Defert, de Ragny.
11. prix. Une médaille de bronze et un livret de 15 fr., J. Morizot, de Chassigny.
12. prix. Une médaille de bronze et un livret de 15 fr., J. Bierne, chez M. Barban, d'Avallon.

Labourage de la vigne à la charrue.

1. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., Boucherat, charrue Peltier, de Noyers.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., Coquard, charrue Messenger.
3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., Renaudot, de Savigny, charrue Simon.
4. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr., Quentin, de Cravant.
5. prix. Une médaille de bronze et un livret de 15 fr., Lantenois, de Fley.

Familles agricoles.

Prix donné par M. le président de la Société centrale.

Une médaille d'or de 200 fr., L.-A. Benoît, de Fleury, père de quatorze enfants, tous agriculteurs.

Enseignement agricole.

Rappel de médaille d'or du Comice d'Auxerre et livres d'agriculture, M. Espéron, à Cravant, et M. Gillet, à Fontenoy.

Rappel du premier prix de 1863, à M. Peltier, de Saint-Père.

Instituteurs.

1. prix. Une médaille de vermeil et un grand traité d'agriculture, M. Tavoillot, de Sainte-Magnance.
 2. prix. Une médaille d'argent et un traité d'agriculture, M. Camus, de Massangis.
Id., M. Dizien, de Domecy-sur-Cure.
Id., M. Sommet, de Vézelay.
Id., M. Bizard, de Villiers Saint-Benoît.
- Rappel du deuxième prix de 1863 et mention très-honorable à M. Séguin, de Saint-Vinnemer.

Institutrices.

1. prix. Une médaille de vermeil et un traité d'économie rurale, Mlle Élisa Champenois, de Montréal.
 2. prix. Une médaille d'argent et un traité d'économie rurale, sœur Marcelline, née Rathier, de Vassy-léz-Avallon.
- Une médaille de bronze et livres aux institutrices d'Annay-la-Côte, Joux-la-Ville, L'Isle, Massangis, Saint-Germain-des-Champs, Asnières, Châtel-Censoir et Montillot.

SERVITEURS AGRICOLES.

Domestiques, Laboureurs et Charretiers.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., J. Manuel, de Perreux.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 60 fr., A.-M. Millot, chez M. Soisson, d'Avallon.
3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., J.-W. Colas, chez M. Berthelot, de Lucy-le-Bois.

Bergers.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., D. Berger, de Chevillon.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., Thuyot-Thomas, de Volsines.

Femmes.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de 80 fr., Marie-Victorine, Jeuilly, de Prunoy.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 60 fr., J. Viller, chez M. Montarlot, de Thizy.
3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., Anne Cornuché de Merry-Sec.

RACE CHEVALINE.

Étalons de trait.

1. prix. Une médaille de bronze et 200 fr., M. Gudin.
2. prix. Une médaille de bronze et 160 fr., le même.
3. prix. Une médaille de bronze et 110 fr., M. Gauthier, de Trévilley.
4. prix. Une médaille de bronze et 100 fr., M. Noirot, de Ragny.
5. prix. Une médaille de bronze et 80 fr., M. Joudrier, de Ragny.

Poulains de trait de 1 à 2 ans.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Gudin, d'Island.
2. prix. Une médaille de bronze et 45 fr., M. Couillaut, d'Island.
3. prix. Une médaille de bronze et 35 francs, M. Giraut, de Vassy.

Pouliches de trait de 1 à 2 ans.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Minard, de Champien.
2. prix. Une médaille de bronze et 55 fr., M. P. Gauthier.
3. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. de Domecy.
4. prix. Une médaille de bronze et 45 fr., M. V. Gauthier.
5. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Girard fils, de Vassy.
6. prix. Une médaille de bronze et 35 fr., M. Lazardoux.

Pouliches de trait de 2 à 3 ans.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Guichard.
2. prix. Une médaille de bronze et 55 fr., M. Couillaud, d'Island.
3. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Barban, d'Avallon.
4. prix. médaille de bronze et 45 fr., M. Moret.

Pouliches de cabriolet de 1 à 2 ans.

1. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Fèvre.
2. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Beauvais.

RACE ASINE.

Anes.

Prix, médaille de bronze et 50 fr., M. Vilberge, de Marmeaux.

Anesses.

1. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Thurion, de Saint-Germain-des-Champs.
2. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., M. Chanut-Blondeau, d'Avallon.

RACE BOVINE.

Taureaux de toutes races autres que la race morvandelle.

1^o Agés de plus de 50 mois.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Giraut, de Vassy.
2. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Soulié, de Menades.
3. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Emery, de la Loge.

2^o Agés de moins de 30 mois.

1. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Gudin, du Saulce.
2. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Roblin, de Domecy-sur-Cure.
3. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Verrier, fermier, de Montréal.

Race morvandelle.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Barbier, de Ragny,
2. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Leraudat, de Saint-Germain-des-Champs.

Vaches de toutes races autres que la race morvandelle.

1. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Gudín, du Saulce.
2. prix. Une médaille de bronze et 55 fr., M. P. Minard, de Champien.
3. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Pouillot, fermier, d'Island.
4. prix. Une médaille de bronze et 45 fr., M. Douenat, de Pontaubert.
5. prix. Une médaille de bronze et 40 francs, M. Barban, d'Avallon.
6. prix. Une médaille de bronze et 35 fr., M. Verrier, de Montréal.
7. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Giraut, de Vassy.
8. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., M. Pichotte, de Montjalin.
9. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., M. E. Bricage, de Champien.
10. prix. Une médaille de bronze et 15 fr., M. E. Fèvre, de Brécy, commune de Saint-André.

Race morvandelle.

1. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Antoine Père, d'Avallon.
2. prix. Une médaille de bronze et 40 francs, M. Cabanis, d'Avallon.
3. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Colon, de Vau-pître.

Génisses de toutes races âgées de 2 ans au plus.

1. prix. Une médaille de bronze et 45 fr., M. Gudín, du Saulce.

2. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Robin, de Domecy-sur-Cure.
3. prix. Une médaille de bronze et 35 fr., M. Couillaut, d'Island.
4. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Barbier, de Ragny,
5. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., M. Pichotte, de Montjalin.
6. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., M. Bernier, de Vassy.
7. prix. Une médaille de bronze et 15 fr., M. A. Houdaille, de Rilly.
8. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., M. Leraudat, de Saint-Germain.

Bœufs sous le joug, de toutes races autres que la race morvandelle.

1. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Ferrey, de Chastellux.
2. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Colin, de Vau-pitre.
3. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., M. P. Dansin aîné, au Mée, commune de Saint-Germain.

Race morvandelle.

1. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Ferrey, de Chastellux.
2. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Bretin, de la Courcelle, commune d'Island.

RACE OVINE.

Béliers de toutes races, âgés de 1 an au moins et de 4 ans au plus.

1. prix. Une médaille de bronze et 80 fr., M. Garnier, de Marmeaux.
2. prix. Une médaille de bronze et 70 fr., M. Beau, de Sainbourg.
3. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Emery, de la Loge.

4. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Pichotte, de Montjalin.

5. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Giraut, de Vassy.

Brebis et agnelles.

Troupeaux de dix brebis au moins :

Mention très-honorable avec médaille d'argent hors concours,
à M. Charles de la Brosse, pour brebis et agnelles
soumises à la stabulation.

1. prix. Une médaille de bronze et 80 fr., M. Garnier, de Marmeaux.

2. prix. Une médaille de bronze et 60 fr., M. Pichotte, de Montjalin.

3. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., M. Emery, de la Loge.

4. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Bourgeois, de l'Isle.

5. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Rétif, de l'Isle.

Troupeaux de dix agnelles au moins, âgées de moins de 18 mois.

Mention très-honorable hors concours avec médaille d'argent,
M. C. de la Brosse.

1. prix. Une médaille de bronze et 80 fr., M. Garnier, de Marmeaux.

2. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Pichotte, de Montjalin.

3. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Emery, de la Loge.

Troupeau d'au moins dix brebis du pays avec leurs agneaux croisés :

1. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Gontard.

2. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Giraut, de Vassy.

Troupeaux de dix agnelles au moins, croisées et âgées de moins de 18 mois :

1. prix. Une médaille de bronze et 35 fr., M. Gontard.
2. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., M. Giraut.

RACE PORCINE.

Verrais.

1. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Moret, de Ragny.
2. prix. Une médaille de bronze et 35 fr., M. Aug. Roy, de Magny.

Trutes.

1. prix. Une médaille de bronze et 40 fr., M. Culat d'Étrée.
2. prix. Une médaille de bronze et 35 francs, M. Chanut, d'Avallon.
3. prix. Une médaille de bronze et 30 francs, M. Petit, d'Avallon.
4. prix. Une médaille de bronze et 25 francs, M. Ant. Père, d'Avallon.

Jeunes cochons.

Prix unique. Une médaille de bronze et 25 fr., M. Moret, de Ragny.

MACHINES ET INSTRUMENTS AGRICOLES.

MM. Monny, de Sens, deux charrues avec pointes et pan-
nes mobiles, rappel de ses médailles et 30 fr. d'in-
demnité.

Nolot, de Champs, fabricant d'instruments pour vignes et
jardinage, médaille de bronze.

François, d'Auxerre, pour sa voiture à plusieurs fins, par-
faitement comprise, 1. prix, une médaille d'argent et
45 fr.

Michel Marchal, de Branches, pour une ruelleuse et bi-
neuse, une médaille d'argent et 40 fr.

Gallet, bourrelier, de Tanlay, pour son collier à char-
nières, une médaille d'argent.

Boudin, fabricant d'instruments, d'Avallon, pour sa char-
rue, une médaille d'argent et 30 fr.

Raton, de Vermenton, pour son robinet à entonner le vin, une médaille d'argent.

Pelletier, de Noyers, charrue à vigne avec ses rechanges, une médaille de bronze et 10 fr.

Renaud, de Voutenay, instituteur, ruche à chaperon mobile, une médaille d'argent.

Moreau, de Thury, appareil à transvaser mécaniquement les mouches et leurs produits, une médaille d'argent.

Quantin, de Cravant, charrue à vigne, rappel de ses médailles d'or à Dijon et 10 fr.

Perdu, de Vassy-sous-Pizy, deux enchappeleuses pour battre les faux, une médaille de bronze.

Beauvais, de Crécy, scarificateur du nord importé, une médaille d'argent.

Lantonois, de Fley, charrue à vigne, une médaille de bronze.

Hamelin, de Chitry, petit bineur extirpateur, une mention honorable.

EXPOSITION HORTICOLE.

Fleurs.

1. prix. M Perreau d'Avallon, une médaille de vermeil donnée par M. Le Comte, député, 40 fr. et une prime de 120 fr., offerte par les Dames d'Avallon.

2. prix. M. Comeau, jardinier de M^{me} de Crécy, médaille d'argent et 30 fr.

Mention honorable à M. Bazou, d'Avallon.

Fruits.

1. prix. Foin, de Voutenay, une médaille d'argent donnée par M. Le Comte, député, et 40 fr.

2. prix. M. Casson, de Châtel-Censoir, une médaille de bronze et 30 fr.

Mentions honorables, Michel, jardinier de M. Gariel, à Vassy, et Milet, jardinier de M. Jouvenot.

Légumes.

1. prix. Brandin, jardinier de M. Garnier, à Marneaux, une médaille d'argent, offerte par M. Le Comte, député, et une prime de 25 fr.

2. prix. Causard, d'Avallon, une médaille de bronze et une prime de 15 fr.

Mention honorable à Perreau, jardinier de M^{me} de Chastellux, à Lucy-le-Bois, et 10 fr., pour sa culture du cotonnier.

Deuxième Partie.

Prix offerts aux concurrents de l'arrondissement.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Propriétaires.

Prix hors concours, médaille d'or de S. M. l'Empereur, à M. Garnier, de Marmeaux, pour la bonne tenue et la bonne direction de son exploitation.

1. prix. Une médaille d'or de M. le Ministre de l'agriculture, M. Gontard, terre de Domecy.
2. prix. M. Collon, d'Avallon, terre de Vaupître.

Fermiers.

1. prix. M. Louis Bourgeois, fermier du château de Lisle, 200 fr.
2. prix. M. Aug. Piffoux, fermier de M. Baudenet, à Sceaux, 150 fr.
3. prix. M. J. Girard, fermier de Saint-Bernard, appartenant à M. Crépey, de Montréal, 100 fr.

BONNE CONFECTION DES MEULES DE GRAINS.

Prix, Les frères Terre, de Montelon, une médaille et 25 fr.

FOSSES A PURIN ET BON EMPLOI DES ENGRAIS.

Prix. Une médaille d'argent, M. G. Picard, fermier à Genouilly.

BERGERS COMMUNAUX.

1. prix. Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., G. Beaupoil, berger communal à Santigny.

- 2. prix.** Une médaille de bronze et un livret de 60 fr.,
Michel Meigne, à Massangis.

AMÉLIORATIONS VITICOLES.

Propriétaires.

Une médaille d'argent, M. Michaud, brasseur à Avallon.

- 1. prix.** Une médaille d'argent, M. Garnier, de Marmeaux.

- 2. prix.** Une médaille d'argent, Fr. Foin, de Voutenay, qui
a détruit l'oïdium sur des treilles par un procédé
de son invention.

VIGNERONS.

- 1. prix.** Une médaille de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de 60 francs, Maupetit, d'Etaules.

- 2. prix.** Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., P. et
E. Gueutin, de Vermoiron.

- 3. prix.** Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., E.
Mitenne, de Tharot.

- 4. prix.** Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., Fr.
Calmeau, de Vassy-lès-Avallon.

- 5. prix.** Une médaille de bronze et un livret de 20 fr.,
Degoix, de Marmeaux.

Mentions honorables : Compère, vigneron, de Tharot; Renau-
dot, de Sauvigny-le-Bois; J.-F. Corniau, d'Avallon; M. Cor-
niau, négociant, d'Avallon.

HORTICULTURE.

Pépinières, Arbres fruitiers et forestiers.

- 1. prix.** Une médaille d'argent, M. Boisseau, pépiniériste,
pour les soins apportés à sa culture d'arbres frui-
tiers et forestiers.

Rappel de médaille d'or et mention honorable, M. Febvre père,
qui est hors concours pour avoir été primé il y a cinq ans.

- 2. prix.** Une médaille d'argent, M. Perreau, formation et taille
d'arbres.

Conduite et taille du Pêcher.

Prix unique, M. Febvre fils, horticulteur, d'Avallon, une médaille d'argent.

Mentions honorables (*ex æquo*) avec médailles de bronze. au jardinier de M^{me} la comtesse de Chastellux, et à Brandin, jardinier de M. Garnier, et à L. Guillemot, jardinier, de Sermezelle.

APICULTURE.

Prix unique. Une médaille d'argent, M. L. Calmeau, de Genouilly.

PRODUITS DIVERS.

MM. Augé, d'Auxerre, pour ses treillages et persiennes, rappel de ses médailles d'or et d'argent.

Petit, fabricant de tuiles à recouvrement, propriété Jacquillat, médaille d'argent.

M^{me} Ravisot-Bouquet, une médaille de bronze.

Guillot jeune, fabricant de vases en ciment romain, une médaille de bronze.

Barré et Dubois, fabricants de carton paille, d'Avallon, une médaille de bronze.

Manet, carrossier, d'Avallon, mention très-honorable.

Lamaison, horloger, de Montréal, exposition du ver à soie bombyx, mention honorable.

Hitier-Augé, de Civry, sacs en treillis, une médaille de bronze.

Moreau fils, de Lain, une médaille de bronze et prime de 15 fr., pour son exposition de miel.

Beauvais, de Grécy, mention honorable, pour son exposition d'oseaie et de betteraves.

Après la cérémonie de la distribution des récompenses un banquet a lieu à l'hôtel-de-ville. Divers toasts y sont portés : par M. Frémy à l'Empereur, à l'Impératrice, au Prince Impérial; par M. Cordier à

l'Agriculture ; par M. Febvre, maire d'Avallon, à la Société centrale d'agriculture et à son président.

M. Frémy répond à ce toast en remerciant la ville d'Avallon de l'accueil dont il a été l'objet, et en rappelant les diverses circonstances de sa carrière politique et administrative où il s'est trouvé en rapport avec l'arrondissement d'Avallon et en a défendu les intérêts.

M. Frémy porte ensuite un toast à l'administration départementale, au Préfet absent et au Sous-Préfet.

M. le Sous-Préfet y répond.

Enfin M. Raudot termine la série des toasts en portant la santé de M. Boisseau, le nouveau légionnaire.

Un brillant feu d'artifice a clos les réjouissances de cette journée.

RAPPORT FAIT PAR M. MONTANDON AU NOM DE LA COMMISSION DÉLÉGUÉE PAR LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE ET PAR LE COMICE AGRICOLE DE L'ARRONDISSEMENT D'AVALLON, POUR LA VISITE DES CULTURES DE CET ARRONDISSEMENT.

Messieurs,

Le nombre des demandes a été bien minime, comparativement aux cultures qui existent dans cet arrondissement.

Sept seulement ont été déposées, deux par des propriétaires et cinq par des fermiers. Votre Commission, n'étant pas complètement satisfaite après la visite de ces cultures, a visité de plus celles que la voix publique signalait comme véritablement dignes d'attirer votre attention. Elle a, en outre, pour se conformer à votre programme, divisé son travail de manière à faire ressortir les améliorations agricoles se rattachant à chacune des catégories pour lesquelles vous voulez donner des primes.

Votre programme comprend cinq catégories : Propriétaires, fermiers, meules de grains, engrais et apiculture.

Première catégorie.

PROPRIÉTAIRES.

De toutes les cultures que votre commission a visitées, la première est celle de Marmeaux, appartenant à M. Garnier.

Cette culture, ainsi que vous l'avez vu dans le rap-

port remarquable qui a été fait l'an dernier au comice d'Avallon par M le comte de Perthuis et inséré dans le bulletin de la même année, a été placée non pas en première ligne, mais hors ligne.

Votre Commission se serait contentée de rappeler ce rapport, si elle n'eût pas trouvé dans cette véritable ferme modèle des améliorations nombreuses à vous signaler.

La terre de Marmeaux se compose de :

- 48 hectares en prairies naturelles,
- 110 — en terres arables sur lesquels :
 - 40 hectares en prairies artificielles,
 - 4 — en betteraves,
 - 33 — en blé,
 - 30 — en orge et avoine,
 - 3 — en légumes et colza.

L'écurie, composée de neuf chevaux, doit être prochainement remplacée par une écurie de juments poulinières.

L'étable est belle et bien garnie ; elle se compose de dix-neuf bêtes parmi lesquelles on remarque deux vaches et deux jeunes taureaux de race suisse de Schwitz.

Les bergeries sont composées de six cents bêtes à laine de race métis-mérinos, soumises à la stabulation pendant une grande partie de l'année.

La porcherie contient deux jeunes cochons, mâle et femelle, de la race de New-Leicester, et huit d'autres races.

La collection des instruments aratoires est à peu près la même qu'en 1861.

Le manège faisant mouvoir le battoir et en même temps le coupe-racines et le hâche-paille, doit être rem-

placé par une machine locomobile qui fait mouvoir sur le petit ruisseau qui coule sous Marmeaux deux paires de meules à blé, une huilerie et un battoir.

Tous les bâtiments de ferme sont construits avec goût et solidité. Au milieu de la cour jaillit une source abondante amenée de près de deux kilomètres et répandant ses eaux dans toutes les parties. La laiterie, construite sous l'habitation du régisseur, et entièrement taillée dans le roc, est munie de deux robinets au moyen desquels on peut nettoyer toutes les parois et rafraîchir le laitage.

Une salle de bains vient d'être établie et mise à la disposition non seulement des personnes attachées à l'exploitation, mais encore à celle des habitants du village et des communes environnantes.

Les fumiers sont très-bien soignés ; au moyen d'une pompe à purin, une personne les arrose tous les deux jours.

Par un drainage complet et l'établissement de plusieurs réservoirs, M. Garnier a transformé une grande étendue de terrains marécageux et en a fait des prés et des jardins ; des terres que la charrue ne pouvait labourer qu'avec peine et où la récolte ne payait que les frais de culture, sont couvertes aujourd'hui de carottes fourragères et de betteraves ; la circonférence de ces dernières, au commencement du mois de juin dernier, était de 50 centimètres. L'emplacement sur lequel on voit des arbres magnifiques, tout couverts de fruits, n'était, il y a quelques années, qu'un coteau stérile.

Sur la montagne, à la place des friches qui se trouvaient comprises dans sa terre, M. Garnier a établi trente hectares de plantations.

La culture de Marmeaux, admirablement dirigée par M. Halley, est toujours soumise à l'assolement triennal pour les terres enclavées. Toutes les autres n'ont rien de fixe, leur culture est variée.

Point de jachères ; grande quantité de prairies artificielles ; semis de vesces d'hiver et de printemps pour la nourriture des moutons, grande culture de plantes sarclées, nombreux bétail et produits abondants.

Telles sont, Messieurs, les grandes améliorations que votre commission a constatées, et pour lesquelles elle vous proposera une mention très-honorable et hors concours.

Après la culture de M. Garnier, vient celle de M. Gontard, de Domecy-sur-Cure.

Cette terre se compose de :

44 hectares en prairies naturelles,

29 hectares de terre, dont :

6 hectares en blé,

5 — 30 ares en avoine,

0 — 80 — en orge,

40 — 50 — en prairies artificielles,

4 — en plantes sarclées,

4 — en pâture,

1 — en jachère morte,

0 — 50 ares en culture dérobée.

L'écurie se compose de six juments et trois pouliches ;

L'étable, de dix-sept bêtes à cornes,

Et la bergerie, de cent quarante moutons.

L'ensemble du bétail est très-satisfaisant ; le troupeau, sans être nombreux, est remarquable par ses formes et par son bon état. Composé à son origine de

petites brebis morvandelles, auxquelles M. Gontard a donné constamment un bélier mérinos, ce troupeau est aujourd'hui un des meilleurs de l'arrondissement d'Avallon.

Les terres sont dans un état de culture parfait ; point de jachères ; aux vesces d'hiver succède la culture des plantes sarclées. Assolement quadriennal.

Les récoltes de blé et d'avoine étaient magnifiques. Votre commission a évalué le rendement à 30 hectolitres à l'hectare.

M. Gontard possède tous les meilleurs instruments aratoires connus, s'appliquant avec avantage à sa culture. Dans sa collection se trouve un rouleau peu coûteux et très-bien fait, ayant un mètre de diamètre ; au-dessus de ce rouleau a été posé un siège sur lequel le conducteur se place pour diriger l'attelage et pour augmenter de son poids la pesanteur de cet instrument.

Le fumier est placé dans un endroit séparé de la cour et entouré d'un mur. Sous le fumier se trouve une petite fosse à purin, dépourvue de pompe, mais si peu profonde qu'un homme seul peut la vider et arroser le tas de fumier au moyen d'un seau, aussi souvent qu'on le désire.

Toutes les terres ont été drainées et les drains si bien disposés, que l'eau qui en sort sert à arroser les prairies naturelles, qui se trouvent en contre-bas, dans les parties qui en ont besoin.

Depuis cette opération, M. Gontard sème indistinctement dans toutes ses terres de la luzerne, du trèfle et du sainfoin. Tout y vient et réussit admirablement.

Cette culture bien dirigée, et dont les résultats com-

pensent largement les dépenses, mérite un encouragement.

Ainsi que votre commission a eu l'honneur de vous le dire, elle aurait pu ne visiter que ces deux cultures ; mais, connaissant, par des renseignements recueillis, les résultats obtenus par M. Collon, d'Avallon, dans sa terre de Vaupstre qu'il dirige lui-même, elle a pensé qu'il y avait convenance pour elle de visiter cette culture.

Cette ferme se compose de :

48 hectares de prairies naturelles,

45 — de terres arables se divisant ainsi :

8 hectares de blé,

9 — d'avoine,

2 — de plantes sarclées,

12 — de prairies artificielles.

Le reste des terres est soumis à une culture préparatoire avant les semailles.

L'étable se compose de trente bêtes à cornes, dont douze bœufs sous le joug.

La bergerie contient cent treize moutons, race morvandelle.

Les terres emblavées en blé étaient couvertes d'une récolte tellement abondante que les javelles couvraient entièrement le sol ; les avoines étaient également magnifiques.

Sur un terrain inculte et le long des chemins qui conduisent à la ferme, on voit des blocs de pierres enlevées à grands frais des pièces de terre de cette culture.

Toutes les petites ont été employées à la construction des deux kilomètres de chemin que M. Collon a fait exé-

cuter à ses frais et qu'il a même fait couvrir d'une couche de gravier qui les rend aussi viables que nos plus belles routes du département.

Dans le milieu des pièces de terre existaient des petits bouquets de bois que la négligence des fermiers avait laissés croître ; M. Collon les a fait disparaître et a augmenté l'étendue de sa culture de plus de trois hectares.

Ses soins ne se rattachent pas exclusivement à ses terres, il les prodigue aussi à ses prairies naturelles ; sur sa demande, l'administration des ponts et chaussées vient d'exécuter le nivellement et de tracer la direction des drains dans toutes les parties qui ont besoin d'être drainées.

M. Collon, dans ses prés comme dans ses champs, a obtenu des résultats incroyables par l'effet des amendements ; au moyen d'un engrais composé de cendres, de fumier gras et de tourteaux, il a augmenté la récolte de ses prés de 50 0/0.

Celle de ses terres est incomparable avec celles qu'obtenaient les fermiers avant lui ; on ne peut pas l'estimer plus bas que 30 à 32 hectolitres à l'hectare.

Des résultats aussi satisfaisants, M. Collon les obtient par le moyen d'une culture soignée, d'une fumure abondante précédée d'un chaulage de 60 hectolitres à l'hectare et d'un mélange de sel marin avec les fumiers sortant de l'étable.

Il est impossible à votre commission de vous indiquer le mode de culture. M. Collon, ne faisant valoir que depuis le mois de mars 1863, n'a rien de fixe ; son intention est de disposer ses terres en un assolement quadriennal ; sa culture de plantes sarclées est magnifique.

Pour le canton de Quarré, les résultats obtenus si promptement par M. Collon ne pourront que stimuler les autres cultivateurs et les engager à suivre son exemple ; c'est à ce titre que votre commission vous demande un encouragement.

Deuxième catégorie.

FERMIERS.

De toutes les cultures de ferme que votre commission a visitées, celle du château de l'Isle-sur-le-Serein, exploitée par M. Louis Bourgeois, doit être mise en première ligne.

Cette ferme comprend :

22 hectares de prairies naturelles,

82 — de terres arables se divisant ainsi :

36 hectares de blé,

6 — d'orge,

20 — d'avoine,

12 — de prairies artificielles,

1 hectare 66 ares de plantes sarclées,

80 — de navette et cameline,

4 — 54 — de jachères mortes.

L'écurie contient neuf chevaux dont six juments poulinières et trois poulains.

L'étable se compose de dix-huit bêtes à corne, race suisse mélangée.

La bergerie est garnie de quatre cent vingt bêtes à laine, métis-mérinos, de grosseur égale qui satisfait l'œil, et dont le bon état ne laisse rien à désirer.

Les terres sont bien soignées, les récoltes abondantes, la culture est variée, les prairies artificielles sont abondantes ; il y a quantité de plantes sarclées. C'est la seule

ferme où votre commission ait rencontré une culture de betterave étendue et en rapport avec le nombre du bétail.

C'est par les soins de M. Bourgeois que la plante crucifère appelée *camelina* a été répandue dans le canton de l'Isle. Semée au commencement de mai, on peut la récolter, suivant les années, au commencement de septembre et obtenir un produit qui remplace avantageusement la navette dans les années où cette récolte a fait défaut.

Les fumiers sont assez bien tenus ; la fosse à purin est utilisée dans le potager du château.

Le personnel se compose de trois domestiques, d'un berger et d'une servante.

La bonne tenue de cette ferme, la grande quantité de bétail, la culture étendue des plantes sarclées et les avantages qu'en retire le fermier, méritent d'être signalés.

La ferme qui vient ensuite est celle de M. Baudenet, à Seaux, exploitée par M. Auguste Piffoux.

Elle comprend :

48 hectares de prairies naturelles dont 2 hectares
nouvellement établis,

54 — de terres se divisant ainsi :

1 hectare 47 ares de plantes sarclées,

18 — en blé,

2 — en orge,

16 — en avoine,

2 — en jachères.

L'écurie est de dix juments et pouliches.

L'étable est de dix-sept bêtes à cornes, vaches, bœufs et veaux.

La bergerie contient cent soixante bêtes à laine, race métis-mérinos.

Tout le bétail est très-beau et très-bien portant.

La culture, soumise à l'assolement triennal, lui procure des résultats satisfaisants.

Point de jachères mortes.

Doué d'une grande intelligence, d'une activité rare, et secondé par une femme laborieuse, ce fermier, avec le produit de son travail, a garni la ferme du nombreux bétail dont votre commission vient de vous donner la composition.

C'est par ses soins qu'il vient de convertir deux hectares de terre en prés naturels qu'il a fauchés cette année et qui sont couverts d'herbe aussi fraîche que dans les prairies anciennes.

Toutes ces améliorations constituent un véritable progrès qui mérite un encouragement de votre part.

La troisième est la ferme de Saint-Bernard, appartenant à M. Crépey de Montréal, exploitée par M. Jacques Girard.

Elle se compose de :

- 9 hectares de prés,
- 34 — de terres arables se divisant ainsi :
 - 7 hectares de luzerne,
 - 8 — de minette servant de pâture,
 - 9 — de blé,
 - 4 — d'orge,
 - 7 — d'avoine,
 - 2 — jachères mortes.

L'écurie contient sept juments et pouliches.

L'étable se compose de vingt bêtes à cornes et la

bergerie de cent vingt-et-une bêtes à laine de race mélangée.

La culture est variée, peu ou point de jachères ; les terres éloignées de la ferme sont semées en luzerne et permettent au fermier de labourer et de fumer convenablement les terres qui environnent les bâtiments, et d'augmenter son produit tout en diminuant ses dépenses.

La grande quantité de prairies naturelles, comparée à l'importance de cette culture, mérite aussi de votre part un encouragement.

De toutes les autres fermes que votre commission a visitées, la seule qui ait attiré son attention par la bonne tenue de ses terres, c'est la ferme de M. Thébaut, dont M. Pierre Minard est le fermier. Elle vous demandera d'accorder à ce dernier une mention honorable.

Troisième catégorie.

MEULES DE GRAINS.

En parcourant l'arrondissement d'Avallon, votre commission a vu plusieurs meules de grains.

Celles qu'elle a trouvées les mieux faites sont celles que les fils de Madame veuve Terre de Montelon ont montées en dehors des bâtiments de la ferme. Construites en tour de forme arrondie et couverte d'une couche de paille piquée à la main ; ces meules sont établies perpendiculairement ; les pans de la couverture s'éloignent des bords extérieurs de plus de soixante-dix centimètres et rien ne peut les détériorer. Votre commission vous propose d'encourager ces jeunes gens.

Quatrième catégorie.

ENGRAIS.

Vous n'avez pas voulu, Messieurs, ne récompenser que

les exploitations en voie de progrès, vous avez voulu aussi encourager celles qui tiraient le meilleur parti de leurs engrais.

La seule qui mérite cet encouragement est celle de M. Ferdinand Garnuchot, dont le sieur Georges Picard est le fermier.

Sous le fumier existe une fosse qui reçoit, comme celle de Marmeaux, tout le purin qui sort des étables ; à l'exemple de son précédent propriétaire, Georges Picard fait arroser son fumier tous les deux jours et augmente ainsi la qualité de ses engrais ; la commission a pensé que c'était à ce fermier que devait être attribuée la prime que vous voulez bien décerner.

Cinquième catégorie.

APICULTURE.

L'arrondissement d'Avallon possède une assez grande quantité d'abeilles ; dans le canton de l'Isle, les ruchers sont assez rapprochés les uns des autres.

Celui que votre commission a trouvé le mieux tenu est celui du sieur Lazare Colmeau, de Genouilly.

Ce rucher, composé de trente-cinq paniers, est placé au milieu d'un jardin, à l'ombre d'un pommier et d'un prunier.

Les paniers forment trois rangées éloignées l'une de l'autre d'un mètre trente centimètres.

Chacun de ces paniers, au lieu d'être élevé et posé sur une pierre, ainsi que cela se fait partout ailleurs, est posé sur un châssis formé de quatre morceaux de bois de dix centimètres d'épaisseur. Ce châssis préserve le panier de l'humidité, et, tout en l'abaissant, le préserve aussi des mauvais vents. Le courant d'air qui s'établit

permet aux abeilles de rester dans le panier, même pendant les grandes chaleurs, ce qui n'a pas lieu dans les autres ruchers. Dans l'hiver, au lieu de fermer presque hermétiquement ses paniers, Colmeau les laisse dans le même état et oblige les abeilles à rester dans l'engourdissement jusqu'à ce que la saison soit assez favorable pour aller chercher leur nourriture.

Parmi ces paniers, deux ont attiré l'attention de votre commission. Le premier est formé de deux seaux superposés, ayant des diamètres différents. Le supérieur est garni de trois cercles en fer pouvant s'enlever à volonté, et par le même moyen que le tonnelier emploie pour remplacer une pièce de son tonneau, Colmeau enlève deux ou trois des pièces du seau et prend le miel dont il a besoin.

Le second est construit dans la forme d'une petite habitation. Les deux pans de la couverture s'abaissent et, après avoir enlevé le miel, on les remet ensuite à la place qu'ils occupaient.

Le rucher, quoique bien tenu, ne constitue pas l'unique occupation de Colmeau. Il est en même temps tonnelier et jardinier ; sachant tout mettre à profit, il a construit lui-même une petite fosse à purin qui reçoit les égouts de la cour et de son étable ; il en arrose les débris des végétaux amoncelés dans un coin de son jardin et obtient un engrais peu coûteux et très-fertilisant et, quoique ce travail soit complètement étranger à cette catégorie, il n'en constitue pas moins un progrès qui, réuni à la bonne tenue de son rucher, mérite également un encouragement.

En conséquence, votre commission vous propose la résolution suivante :

1^o Aux propriétaires.

Mention très-honorable et prix hors ligne à M. Garnier, de Marmeaux, pour la bonne tenue, la bonne direction de son exploitation.

1^{er} prix, à M. Gontard.

2^e prix, à M. Collon.

2^o Aux fermiers.

1^{er} prix, une médaille de bronze et 200 fr., à M. Louis Bourgeois.

2^e prix, une médaille de bronze et 150 fr., à M. Auguste Piffoux.

3^e prix, une médaille de bronze et 100 fr., à M. Jacques Girard.

3^o Meules de grains.

Une médaille de bronze et 25 fr., aux frères Terre, de Montelon.

4^o Engrais.

Une médaille de bronze et 50 fr. à Georges Picard, fermier à Genouilly.

5^o Apiculture.

Une médaille d'argent à M. Lazare Colmeau, de Genouilly.

**RAPPORT FAIT PAR M. AUGUSTE HÉLIE, AU NOM DE LA
COMMISSION DE VITICULTURE.**

Messieurs,

Nous venons vous rendre compte de la mission que vous avez bien voulu nous confier.

Nous commencerons par remercier la Société centrale de l'Yonne et le Comice d'Avallon de l'augmentation des récompenses attribuées à la viticulture, et surtout de l'introduction dans le programme de primes assez importantes pour le labourage de la vigne à la charrue. Bien que, dans notre arrondissement, peu d'expériences aient été faites, elles sont un progrès utile à constater, depuis le dernier concours départemental de 1859. Et nous osons espérer que dans cinq ans la charrue aura sillonné nos treilles partout où il aura été possible.

Nous regrettons qu'un plus grand nombre de concurrents ne se soit pas présenté. Nous aurions désiré que tous les propriétaires de vignes, membres du comice agricole et viticole, eussent fait inscrire leurs vignerons ; la dernière façon des vignes eût été, peut-être, donnée avec plus de soin. Ne sommes-nous pas réunis en société pour donner l'exemple de la persévérance et de l'énergie, sans lesquelles il ne peut y avoir ni progrès ni succès. L'amélioration de nos cépages, l'augmentation de leurs produits, sans trop accroître les dépenses, amèneront une réduction de prix qui attirera le consommateur et le négociant des pays privés de vignes.

Etablissons notre réputation, étendons nos relations et travaillons tous à l'accroissement de la prospérité de l'Avallonnais.

Au lieu de faiblir, raidissons-nous contre les obstacles ; au lieu de parler de l'arrachement du cep qui fait la gloire de toute la Bourgogne, entourons cet arbuste généreux des soins les plus intelligents, et croyons qu'il ne sera pas ingrat.

La Commission, malgré des temps contraires, a visité avec attention toutes les parties des vignes inscrites. Elle a eu la satisfaction de constater des améliorations réelles dans quelques-unes ; mais elle a reconnu aussi les effets de la négligence de plusieurs vigneron, à l'égard surtout de l'oïdium, qui, depuis quelques années, se montre dans nos environs. Les vignes atteintes l'ont été au plus, ordinairement, à un cinquième. Le fléau semble vouloir s'étendre ; arrêtons-nous donc, pour le combattre, de tous les moyens qui ont déjà réussi, et de ceux que l'on peut encore découvrir.

M. Garnier, propriétaire à Marmeaux, a souffré, en temps utile, une pièce de vigne d'un hectare environ ; et il a complètement réussi. Remarquons les parties malades cette année, et en 1865 appliquons le soufrage dès la floraison, et nous arriverons au même résultat.

Nous avons été appelés à Voutenay par un homme intelligent, M. Foin François, pour apprécier les effets d'un remède nouveau qu'il a appliqué avec succès aux treilles garnissant les maisons du village. Nous avons vu, sur le même cep, des raisins très-malades et d'autres très sains, après avoir subi le traitement. Il s'agit, ici, d'un remède très-simple et beaucoup moins dispendieux

que le soufrage. La guérison arrive après l'immersion du raisin, déjà malade, dans une petite cuvette de fer blanc. La partie supérieure est humectée, quand elle ne peut plonger entièrement, par un pinceau de buis, de thym ou tout autre végétal, aussi commun. L'opération peut être faite avec une grande rapidité et à peu de frais, par des femmes ou des enfants.

Le traitement complet d'un hectare de vigne coûterait 30 fr. au plus.

Voici la formule de la solution employée :

Eau, 100 litres.

Savon ordinaire, 4 kilog. 250 gr.

Gomme ou gélatine, 750 gr.

Sel de cuisine, 500 gr.

Sulfate de fer, 50 gr.

La terre est mélangée et la dissolution se fait au feu (1).

M. Foin a donc fait de nombreux essais, avant d'arriver au succès ; et nous prions instamment le comité du comice central de lui accorder une récompense en dehors du programme, M. Foin n'étant ni vigneron, ni propriétaire de vignes, mais horticulteur très-estimé.

Viticulture.

Nous avons examiné avec soin les divers systèmes suivis par M. Michaud dans sa belle et grande vigne d'Etaules (151 ouvrées). Les expériences faites, cette année, par le vigneron, très intelligent, n'ont pas été assez répétées, pour nous paraître concluantes et être

(1) Nous ne croyons pas devoir entrer, ici, dans de plus grands développements que nous pouvons cependant fournir, ainsi que l'auteur le ferait lui-même avec plaisir.

vivement conseillées. Mais l'ensemble de cette vigne, refaite dans plusieurs parties, nous a prouvé que des soins assidus et intelligents pouvaient doubler le produit, et que le propriétaire qui, dans une vigne comme celle-ci, double la dépense, obtient encore un grand bénéfice, lorsqu'il double la récolte. Je me permets d'établir une proportion qui démontrera quel peut être ce bénéfice, relativement à la dépense.

$$40 : 30 :: 20 : 60$$

Dans cette hypothèse, il ressort un bénéfice de 20 fr., déduction faite de tous les frais.

Les propriétaires obtiennent donc des résultats satisfaisants en raison des sacrifices qu'ils ont faits, et sont donc encouragés à entrer et à persévérer dans une voie nouvelle.

Nous avons, enfin, fait travailler la charrue dans des vignes de Sauvigny et d'Avallon ; les essais de M. Raudot, de Sauvigny, ont réussi et réussiront sans doute demain devant la Commission départementale appelée à juger. Si les primes attribuées à la charrue n'étaient pas toutes employées, on pourrait en remettre une à M. Foin à titre d'encouragement.

Voici la liste des récompenses que nous croyons méritées par les concurrents ci-après :

1^o Au propriétaire qui aura introduit dans sa culture les améliorations les plus utiles :

Une médaille d'argent, M. Michaud.

2^o Au propriétaire qui aura, avec le plus de succès, remédié aux ravages de l'oïdium :

Une médaille d'argent, M. Garnier, de Marmeaux.

Récompense à fixer pour M. Foin François, de Vou-

tenay, qui a détruit l'oïdium sur des treilles, par un procédé dont il est inventeur.

Aux vignerons qui auront le mieux entretenu les vignes confiées à leur soins, ou qui auront le mieux aidé le propriétaire à combattre l'oïdium :

1^o Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 60 fr., M. Maupetit, vigneron à Etaules.

2^o Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 50 fr., MM. Gueutin Pierre et Etienne, cultivant la même vigne, à Vermoiron, récompense collective et indivise.

3^o Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 40 fr., à Mittenne Etienne, vigneron, à Tharot.

4^o Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 30 fr., à Calmeau François, vigneron, à Vassy-lès-Avallon.

Mentions honorables :

A MM. Compère, vigneron à Tharot;

Renaudot, vigneron à Sauvigny-le-Bois.

Corniau Jean-François, propriétaire à Avallon ;

Corniau, négociant à Avallon ;

Degoix, vigneron à Marmeaux.

NOTE DE M. RENAUD, INSTITUTEUR A VOUTENAY, SUR
L'APICULTURE ET SUR LA RUCHE A DEUX PIÈCES.

La France étant tributaire de l'étranger pour les produits en cire et en miel, je considère que c'est un

devoir pour chaque citoyen de contribuer à l'en affranchir.

Pour parvenir à ce but, il est bon de suivre le conseil de M. Barral : « Il ne doit pas y avoir d'exploitation rurale, dit-il, sans un rucher qui donne un revenu facile et des jouissances précieuses. »

Dans notre arrondissement d'Avallon, il me semble que l'industrie apicole laisse beaucoup à désirer. Lorsque je considère les ressources mellifères de ce pays, je ne crains pas d'être accusé d'exagération en disant que le nombre des ruches et la quantité des produits en miel et en cire pourraient y être au moins triplés.

Les communes de Massangis, Précy-le-Sec, Lucy-le-Bois, Tharot, Coutarnoux, Sainte-Colombe, Guillon, Savigny, etc., sont des localités où les produits sont remarquables, tant sous le rapport de l'abondance que sous celui de la qualité.

En considérant le petit nombre de ruches que possèdent les habitants de ces communes, comparativement à celui qu'ils pourraient facilement élever et entretenir, j'ai cru, dans la seule intention d'être utile à mon pays, devoir en chercher la cause.

Si l'on parcourt les communes dont je viens de parler, on voit que partout à peu près l'apiculture y est abandonnée à elle-même; à peine y a-t-il quelques personnes qui pensent qu'elles ont des ruches qui, pour multiplier et produire, exigent certains soins peu dispendieux.

Les autres ne pensent à leurs abeilles que lorsque vers le mois de mars un homme exercé à la pratique de l'extraction du miel, la plupart du temps un tue-mouches, vient leur dire : Voulez-vous faire tailler vos ruches ?

Et alors seulement ils en recueillent joyeusement le miel sans se préoccuper davantage de leurs pauvres abeilles.

D'où vient cette apathie, cette indifférence ? Ce n'est assurément pas la négligence volontaire de leurs intérêts, car l'activité se porte toujours du côté où sortent les profits, lorsqu'il n'y a pas de trop grands obstacles à vaincre.

Le principal obstacle qui se rencontre chez la plupart des propriétaires d'abeilles, c'est que, ne possédant que des ruches d'une seule pièce, la taille ou l'extraction des produits leur présente certaines difficultés, puis ils craignent aussi la piqure des abeilles.

Il est cependant un moyen facile d'éviter ces inconvénients et de faire sa récolte soi-même, si on le juge à propos, sans être exposé trop désagréablement aux piqures ; ce moyen est le résultat du procédé que je vais développer.

Depuis longtemps l'avantage des ruches à deux pièces sont connus, certaines personnes en font même usage depuis bien des années ; mais ce qui a manqué jusqu'ici pour en vulgariser l'emploi, c'est d'en trouver qui soient appropriées à la localité et au but que l'on se propose d'atteindre, et hâtons-nous de le dire, jusqu'ici on n'en a pas retiré les avantages qu'on attendait, à peine même si on leur a donné la préférence sur la ruche ancienne d'une seule pièce ; et en voici la cause, c'est parce qu'on n'avait aucun but déterminé, et aussi, parce que souvent la forme et la construction de ces ruches étaient défectueuses, le prix élevé.

Parmi les sortes de ruches employées jusqu'alors, celles qui paraissent le plus convenables ont un but

exclusif. Nées du besoin ou plutôt de l'amour de la nouveauté, elles ne conviennent en général qu'aux localités d'où elles sortent et pour le but spécial que l'on s'est proposé.

Ici on a eu en vue la production du miel et l'on s'est efforcé d'arriver à cette fin par une construction spéciale ; là on a eu en vue la multiplication des ruchers à l'exclusion des produits en miel et en cire, et c'est encore un autre mode de construction.

Or, pour vulgariser les ruches à deux pièces et en tirer un produit avantageux, il est nécessaire d'avoir une ruche appropriée à la localité, solide, simple, facile à exploiter, que chacun puisse confectionner soi-même ou se procurer aisément, et qui serve à un égal degré les intérêts de l'éleveur et du producteur.

Divers essais, des recherches faites avec soin depuis longtemps, des appréciations exactes m'ont amené à confectionner la ruche que je présente aujourd'hui au public, et j'ai la ferme conviction qu'elle remplit parfaitement le but que je me suis proposé et dont il vient d'être parlé.

Construite pour un pays généralement fertile, et ayant en vue la production et l'élevage en même temps, la capacité en est basée de manière à pouvoir obtenir tous ces produits à la fois.

*Usages et avantages de cette ruche sur les ruches
d'une seule pièce.*

COMPARAISON.

Ruches à deux pièces.

Ruche d'une seule pièce.

I

Elle est plus facile à tailler,	Elle est presque toujours
puisqu'on peut s'emparer du	difficile à tailler, exige cer-

produit sans presque que les abeilles s'en aperçoivent, en enlevant la calotte ou cabochon. Par conséquent chacun peut faire sa récolte soi-même sans aucun danger et sans être exposé à détruire aucune abeille ni à déranger le couvain.

II

Les produits sont d'une qualité bien supérieure puisque le miel des gâteaux y est pur de tout alliage étranger, n'est jamais parsemé de pollen (que bien des gens appellent rouget) qui donne un mauvais goût au miel et le fait fermenter. Il n'est déposé que dans des alvéoles vierges qui n'ont jamais servi de berceau à aucune abeille.

III

Les abeilles ne prennent pas leur plus beau miel pour la consommation journalière.

IV

On peut nourrir les ruches faibles avec facilité et en toute saison. A cet effet on prend un vase contenant du miel liquide, on bouche ce vase avec un linge clair et on le renverse en introduisant l'orifice du vase dans l'orifice supérieur de la ruche et

taines connaissances pratiques que tout le monde ne possède pas. L'opérateur est plus exposé aux piqûres et détruit beaucoup d'abeilles, puis il peut dans certains cas nuire au couvain.

Les produits en miel et en cire sont moins beaux, presque toujours entremêlés de pollen souvent moisi, altéré.

Le miel y est déposé dans les alvéoles qui ont servi plusieurs fois de berceau aux abeilles.

Ici les gâteaux contenant le plus beau miel sont placés au bas des ruches, et c'est toujours en cet endroit que les abeilles commencent à prendre pour leur nourriture quotidienne.

On ne peut guère nourrir les ruches faibles sans beaucoup d'inconvénients.

les abeilles s'empressent d'enlever le miel qui leur est présenté à mesure qu'il coule sur sur le linge.

V

S'agit-il de renouveler les édifices ou gâteaux ? On chasse les abeilles du corps de ruche, on s'empare de tout ce qui est noir, dur et détérioré, on y remet les abeilles et l'on replace le cabochon que l'on a eu soin de conserver plein tel qu'on l'avait enlevé.

On ne peut guère renouveler les édifices qu'en chassant les abeilles dans une autre ruche, et alors elles se trouvent dépourvues de toutes provisions et à nu.

VI

On peut l'agrandir ou la rétrécir à volonté, en bouchant les issues du corps supérieur de ruche ou en les laissant ouvertes en y mettant le cabochon, selon le cas.

On ne peut pas aussi facilement l'agrandir et encore moins la rétrécir.

Après avoir fait ressortir les avantages de ma ruche à deux pièces sur les ruches d'une seule pièce, il est utile d'établir aussi les avantages qui la distinguent des autres ruches à deux pièces qui sont répandues dans diverses localités.

Cette ruche est en paille ; le corps de ruche, solidement établi, contient 35 litres et le cabochon 9 litres ; le plancher est aussi en paille, il est convexe et adhérent au corps de ruche ; on y a ménagé plusieurs issues que l'on ouvre ou que l'on ferme à volonté, ce qui permet, lorsqu'on veut y introduire un essaim, de borner la capacité au corps de ruche seulement, et l'on met le cabochon plus ou moins de temps après cette opération,

selon qu'on le juge utile. Elle a aussi, comme nous l'avons dit, l'avantage de satisfaire également l'intérêt de l'éleveur et du producteur et c'est là sa spécialité. Le cabochon repose directement sur le corps de ruche sans addition de boudins saillants.

Les ruches à deux pièces en usage dans nos environs ont une capacité très variable (j'en ai dit la raison plus loin, sont mal construites, c'est pour cette raison que j'ai), vu un bon apiculteur les abandonner pour se servir de boîtes. D'autres, voyant que ces ruches se déforment, s'écrasent, etc., s'en tiennent à la ruche ancienne ou d'une seule pièce.

Outre qu'elles sont peu solides, ces ruches ont encore l'inconvénient d'avoir des planchers plats ; la plupart du temps, c'est une planche mal assujettie au corps de ruche qui forme ce plancher, ce qui ne permet pas d'enlever le cabochon sans qu'on soit obligé d'en remettre un autre vide. Dans cet état il s'établit dans ces ruches un courant d'air qui est souvent pernicieux aux abeilles, surtout si on les taille dans l'arrière-saison. Elles concentrent très-mal ou plutôt elles ne concentrent pas la chaleur. De plus, le cabochon, muni d'un cordon saillant, repose sur un semblable cordon fixé au corps de ruche, ce qui a l'inconvénient de favoriser l'éclosion des œufs de la fausse-teigne.

SÉANCE DU 28 NOVEMBRE 1864.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD, VICE-PRÉSIDENT.

Prennent place au bureau MM. Challe, vice-président, Textoris, Rampont-Lechin, membres du Conseil d'administration, Ribière et Rouillé, secrétaires.

La séance est ouverte à une heure et demie.

Le Secrétaire donne lecture du procès-verbal de la séance du 22 août et de celui de la session publique d'Avallon. Ces procès-verbaux sont adoptés.

M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Frémy, qui s'excuse de ne pouvoir assister à la séance.

Quatre nouveaux membres sont admis à l'unanimité : M. Albert Gigot, avocat au Conseil d'Etat et à la Cour de cassation, présenté par MM. Laurent-Lesseré et Rouillé, MM. Alexandre Mimard, Adolphe Gaigé, Ernest Bondoux, propriétaires à Villeneuve-sur-Yonne, présentés par MM. Challe et Rouillé.

M. Ribière donne lecture de son rapport sur les différentes publications reçues par la Société depuis sa dernière séance. Le rapport de M. Ribière sera inséré au Bulletin.

M. Guichard, président, profite de l'occasion pour constater, par son exemple, l'utilité de cet échange de publications entre les Sociétés agricoles. C'est sur les indications recueillies dans le Bulletin du Comice de Saint-Quentin qu'il a fait choix du semoir James Smith, instrument dont il a obtenu d'excellents résultats. Ses

blés en terre, semés à l'aide de cet instrument, sont incomparablement supérieurs à ceux qui ont été semés à la volée ; le semoir Smith enterre également la semence, la régularité des lignes assure une plus complète aération et une large insolation ; enfin on réalise une notable économie de semence. Avec quatre hommes et trois chevaux on ensemeince quatre hectares par jour. Des billons ne sont pas un obstacle à l'emploi de cet instrument, dont la structure permet de mesurer la passée du semoir à la largeur des ados. M. Guichard propose à la Société de nommer une commission à l'effet d'examiner ses blés en terre et de vérifier, autant que la saison le permet, l'exactitude des résultats qu'il annonce.

Cette Commission est composée de MM. Textoris, Rampont, Pinard, Beauvais, Petit et Bourgeon.

Rendez-vous est pris pour le jeudi 15 décembre, à midi, à Sens.

M. Challe, vice-président, entretient l'assemblée d'un instrument aussi simple que peu coûteux, dont il a fait usage pour le transport des terres et dont il produit un modèle réduit. C'est une sorte de tombereau sans roues, ayant la forme d'une pelle à main, se chargeant et se déchargeant lui-même par la seule traction.

On entend la lecture du rapport de M. Monceaux sur ses travaux d'analyse gleucométrique des vins d'Auxerre de 1864.

La Société, en remerciant M. Monceaux de son excellent et intéressant travail qui sera inséré au Bulletin, émet le vœu que M. Monceaux puisse le compléter plus tard par une colonne indiquant le degré alcoolique après soutirage.

M. Mimard dépose sur le bureau un modèle réduit de l'appareil de son invention pour le cuvage des vins et autres liquides fermentescibles, et il donne des explications détaillées sur ce qu'il appelle son système rationel de cuvage et dont les avantages sont d'enrichir, relativement, chaque espèce de vin, dans une notable proportion, en alcool, en arôme et en couleur, et de faire disparaître tout danger d'asphyxie et d'acétification. A l'appui de ses explications, il représente deux bouteilles contenant des échantillons de vin de franc noir et de tresseau, ayant mûri et récoltés dans les mêmes conditions, mais ayant fermenté l'un d'après le système ordinaire et l'autre dans son appareil. La dégustation, qui en est faite séance tenante, révèle une supériorité incontestable du dernier en bouquet et en vinosité.

M. Mimard est invité à donner sur son système une note écrite, ainsi qu'un plan de son appareil, le tout sera inséré au Bulletin.

La séance est levée à quatre heures.

RAPPORT DE M. RIBIÈRE SUR LES PUBLICATIONS
ADRESSÉES A LA SOCIÉTÉ.

La revue des ouvrages qui nous ont été adressés depuis la dernière séance devra être rapide aujourd'hui. Notre bagage bibliographique se compose exclusivement des bulletins des sociétés correspondantes, remplis en grande partie par le compte-rendu de leurs séances et celui de leurs concours : programmes de la fête agricole, discours des présidents, listes des récompenses et des lauréats.

Toutefois nous devons signaler à votre attention quelques travaux intéressants qui ont été publiés dans ces bulletins.

1° Dans le bulletin du comice d'Avallon, 23^e année, une notice étendue de M. Degoix, vétérinaire, sur *le cheval dans l'Avallonnais*. L'industrie du bétail, surtout celle de la race chevaline, est une des principales richesses de cet arrondissement. Aussi son développement est la préoccupation constante des hommes d'intelligence et d'initiative de ce pays.

On sait les résultats déjà obtenus : En 1848 la population chevaline de l'arrondissement était de 3,000 sujets seulement ; elle est aujourd'hui de 5,000. Le nombre des juments qui n'était à la même époque que de 1,400, s'élève maintenant à plus de 2,000.

Sans doute les progrès de la culture arable se lient étroitement à ceux de la culture pastorale. Mais M. Degoix, se renfermant dans sa spécialité, indique seulement ce rapport, et s'attache surtout, dans une bonne

et belle notice de 50 pages, à donner tous les renseignements, à résumer toutes les règles qui doivent favoriser l'élevage de la race chevaline.

Il constate que l'espèce qui existe aujourd'hui dans l'Avallonnais est l'ancienne race à petite taille, propre au pays, à membres courts, à robe baie, mais sobre, rustique et de grande longévité, laquelle est en voie de transformation par des croisements variés et sous l'influence du progrès agricole accompli.

Cette espèce manque de cette homogénéité, de cette constance qui appartiennent à une race fixe. Pour la perfectionner dans ses formes et dans ses qualités, il ne faut pas recourir à la *sélection*, qui est l'amélioration d'une race par elle-même, au moyen du choix des sujets qu'on veut accoupler, mais qui n'est sûre, à part même sa lenteur, que si elle s'applique à une race ancienne, pure et fixe. Il est donc préférable, dans l'Avallonnais, d'employer le croisement. Et parmi les races de trait, la percheronne, aux yeux de l'auteur, semble mériter la préférence, à cause de son agilité et de sa vigueur. Après des explications précieuses sur le choix de l'étalon et de la jument, sur l'appareillement des reproducteurs, sur la saillie, sur les soins que réclament la grossesse et l'accouchement, sur le régime des juments et du poulain pendant l'allaitement, sur le sevrage, sur l'élevage au pâturage, à l'écurie et au régime mixte, l'auteur insiste sur l'influence des agents hygiéniques, toute puissante, dit-il, sur l'économie animale. Le sol fait la race, et la nourriture la taille ; de là la nécessité absolue, pour perfectionner le cheval, d'améliorer l'agriculture.

Aussi a-t-il pris pour épigraphe de cette étude que

les éleveurs de la Puisaie peuvent, autant que ceux de l'Avallonnais, consulter avec fruit, cette devise originale : « La nourriture fait l'étoffe ; le croisement, le patron. »

2^o Mais si vous voulez faire de la science hippique, une étude approfondie, lisez le livre de M. Richard (du Cantal) sur *le cheval de service et de guerre*. Un membre de la société d'agriculture de Caen, M. le comte d'Osseville, nous a adressé une analyse intéressante de ce savant traité. M. Richard (du Cantal) entre d'abord dans des *considérations générales sur les appareils de la vie des animaux*. Puis il passe à la *description des différentes parties du corps du cheval*. C'est ici qu'il distingue avec soin le cheval de *parade* du cheval de *service*. Il pose cet axiôme : « La rapidité des allures ne peut être acquise qu'aux dépens de la force..... Il s'ensuit que tel vainqueur de l'hippodrôme peut être un fort mauvais étalon, malgré ses promesses, quand le vaincu, méprisé par le vulgaire, (quel est ce vulgaire du steeple-chase ?) est un excellent type de race, comme sang et comme conformation. Il donne ensuite les proportions de l'animal, surtout celles de la tête, qui, selon lui, constituent le type de la beauté et de la bonté du cheval. Son critique, M. d'Osseville, complète ces indications, déjà précieuses, par un tableau fort curieux des proportions comparatives entre les membres et les diverses parties du corps mesurées sur six chevaux du dépôt de remonte de Caen ; une jument de trait ; un cheval de quatre ans, arme de ligne ; un carrossier, de neuf ans ; un cheval de selle de demi-sang ; un cheval de prix anglais, et une jument presque pur sang. — On trouve dans le livre de M. Richard des lettres du

général Daumas et aussi d'Abd-el-Kader. Enfin sa belle étude se termine par un appendice traitant des vices rédhibitoires et des lois qui les régissent.

3° La société centrale du Puy-de-Dôme nous a envoyé un volume intéressant sur l'agriculture du département. Elle a eu pour but, dans ce travail, « d'indiquer l'état naturel de l'agriculture du Puy-de-Dôme, les modes d'exploitation, les procédés de culture qu'on y pratique, les divers produits du sol et leurs débouchés, les habitudes de la population agricole. » Le rédacteur de cet immense inventaire traite, dans 34 chapitres différents, de tout ce qui concerne la topographie du pays, les voies de communication, la population, la propriété, les modes d'exploitation, les terres arables, les prairies, l'industrie du bétail, etc., etc. Il constate que son département, avec ses 800,000 hectares environ de terrains, « dont une grande partie se trouve dans de mauvaises conditions de fertilité naturelle, suffit largement aux consommations essentielles d'une population d'environ 600,000 âmes. Il y a même des excédants considérables pour l'exportation en France et à l'Etranger, en grains, farines, pâtes alimentaires, vins, fruits au naturel ou confits, sucre, bétail de travail et de boucherie, bois, etc., etc. — L'Yonne ne devra donc pas s'étonner qu'on dise du Puy-de-Dôme ce qu'on dit de lui-même, dans certaines solennités, que c'est « un beau département ! »

4° Bulletin de la société industrielle d'Angers et du département de Maine-et-Loire. 34^e année, 1863.

Ce bulletin fait foi des ravages que l'oïdium a causés dans les vignobles de la contrée et de tous les efforts tentés par les viticulteurs pour combattre le fléau.

Ne sachant trop à quel saint se vouer, ils eurent enfin

l'heureuse idée d'invoquer l'assistance de celui qu'ils appellent « l'apôtre du suffrage », M. le comte de la Vergne. Leur appel fut entendu, et M. de la Vergne promit de venir au milieu d'eux faire un cours pratique de suffrage. Mais quel que soit notre désir d'apprendre le résultat de cet enseignement aussi savant qu'utile, il nous faut attendre le prochain bulletin, parce que le numéro qui vient de nous être adressé a été publié avant l'arrivée du généreux Messie.

4° Société impériale d'Agriculture d'Alger. Bulletin de ses travaux pendant les deux premiers trimestres de 1864.

L'Algérie est, dit-on, une terre belle et féconde. Mais ce n'est peut-être encore qu'une espérance, et la mère-patrie attend toujours de sa superbe fille la récompense de ses longs et coûteux dévouements.

Cependant les sociétés d'agriculture fleurissent et c'est sans doute un bon signe. A Alger, à Oran, à Blidah, s'ouvrent des concours et se distribuent des médailles. Les comptes-rendus de ces fêtes agricoles sont pleins d'intérêt, j'y trouve une observation qui paraît fort judicieuse : « Il est regrettable, dit-on, qu'un sol aussi riche, un climat aussi généreux, n'aient donné, jusqu'ici, que des récoltes similaires à celles de la France. Ce devrait être le contraire. Jetons sur ses marchés les produits de la mère-patrie qu'elle ne peut fournir ou qu'elle n'obtient que dans des proportions insuffisantes... Faisons aussi de la Mitidja et du Sahel le verger et le grand jardin maraîcher d'hiver de l'Europe. Le climat, la nature du sol et les moyens de transport par la vapeur permettent d'atteindre ce résultat. »

A quelque chose malheur est bon. La guerre d'Amé-

rique a donc donné à la culture du coton, dans les provinces d'Alger et d'Oran, un énorme développement. Pendant longtemps le tabac était la principale production du département d'Alger, dont la température paraissait moins favorable que le chaud climat d'Oran à la culture cotonnière. Mais aujourd'hui les deux contrées rivalisent d'efforts et de succès. Un hectare produit aisément 863 kilogrammes de coton. Aussi à Bouffarik les terres qui ne se louaient que 50 fr. environ l'hectare se louent aujourd'hui 120 fr. et même plus, dès qu'elles sont aptes à la production du coton. La beauté de ce produit Algérien, sa force, sa finesse et son lustre sont attestés par M. J. Dollfus dont l'opinion fait loi en cette matière. Les cours de cette denrée sont aujourd'hui fort renumérateurs ; ce qui se vendait à Liverpool en 1861 de 3 à 4 fr. le kilog. se vend aujourd'hui de 5 à 9 fr. et il n'apparaît pas que les planteurs aient à craindre de sitôt une baisse trop rapide et trop considérable. Les voilà donc comme dans du coton ; mais le consommateur n'y est pas.

Cependant ne soyons pas jaloux : à nous la vigne, à eux le cotonnier. Ne demandons pas à notre soleil de faire croître sur nos coteaux une plante trop frileuse, défions-nous des acclimations téméraires, mais favorisons de tous nos efforts les échanges. La nature, par ces différences de sol et de climat, nous les impose ; le progrès de l'agriculture nous les recommande.

5° La société d'Agriculture de l'Ardèche nous donne dans ses bulletins de 1864, entre autres communications, une notice de M. le docteur Guyot sur l'état de la viticulture dans le département ; et ensuite une liste assez curieuse de proverbes et de discours agricoles. Je

remarque notamment dans le numéro de mai une longue série de maximes et dictons populaires sur l'influence de la lune. On ne cite pour le département de l'Yonne que ces deux sentences :

Toute graine semée en nouvelle lune est moitié perdue.

Il ne faut pas tailler la vigne quand la lune est sur son déclin.

Mais nous savons tous qu'il circule dans nos campagnes beaucoup d'autres propos sur le compte de cet astre des nuits, sur sa bonne ou maligne influence. La lune a ses adeptes, elle a aussi ses détracteurs ; on jase beaucoup d'elle, en bien et en mal. Quoiqu'il en soit, un certain nombre de cultivateurs s'en préoccupent pour la culture arable, horticole et maraichère, pour la coupe des bois, la plantation et la taille des arbres, pour la cueillette des fruits, etc. Ont-ils tort, ont-ils raison ? Si leurs croyances ne sont que des préjugés bizarres, ces préjugés les entravent souvent dans leurs travaux, et il serait utile de les combattre comme toute autre erreur. Mais s'il y a dans ces idées séculaires et presque cosmopolites quelque chose de sérieux et de rationnel, pourquoi, sur ce point, comme sur beaucoup d'autres d'un intérêt plus contestable, ne ferait-on pas scientifiquement des observations et des expériences ? Quand la lune aura fait reconnaître officiellement son influence, et qu'elle aura reçu de l'Académie son brevet de capacité, on n'osera plus médire d'elle, et les gens de l'Aveyron, de l'Hérault, du Lot, de la Lozère et du Tarn, ne tiendront plus ce méchant propos :

Lune de mercredi,
Femme barbue,
Tous les cent ans
C'est assez d'une.

OBSERVATIONS GLEUCOMÉTRIQUES SUR LES MOULTS DES
VINS D'AUXERRE DE 1864, PAR M. MONCEAUX.

Lorsque je me suis fait inscrire, il y a 6 ans, comme membre de la Société d'agriculture de l'Yonne, j'avais formé le projet, un peu ambitieux sans doute, de coopérer à ses travaux dans la seule partie qui me fût accessible, la chimie appliquée aux questions agricoles.

Les circonstances ont été telles pour moi jusqu'à ce jour, qu'il m'a été impossible de consacrer la plus petite partie de mon temps à ces questions bien intéressantes certainement, mais qui demandent, outre le calme du cabinet, de longues heures de laboratoire.

Cette année, toutefois, j'ai voulu faire preuve de bonne volonté et j'ai commencé une série d'études que je m'efforcerai de continuer et de compléter chaque année. Depuis longtemps j'ai été frappé de l'état peu avancé de nos connaissances en viticulture; je parle au point de vue de la théorie et de l'appréciation exacte des phénomènes qui se passent aussi bien dans la végétation de la vigne que dans les produits de toute nature qu'elle donne aux contrées qui la cultivent.

Un homme très compétent dans la matière, M. le docteur Fleurot, dont le nom reviendra souvent sous ma plume, écrivait avec raison l'année dernière :

« La science de la vigne est si peu avancée, qu'en réunissant tout ce qui a été imprimé sur ce sujet, on ne trouverait pas les matériaux de l'histoire complète d'une seule des variétés cultivées. L'ampélographie est à peine née; elle ne grandira qu'avec le secours de la chimie et de la physique; elle ne se développera qu'avec des observations et des expériences montrant partout

l'empreinte des mesures et de la balance ; elle ne sera réellement utile que lors qu'elle pourra répondre par des chiffres à tous les problèmes dont on lui demandera la solution. Le champ est tellement vaste qu'il faudra de nombreuses années et de nombreux travailleurs pour le parcourir. »

Mais tout le monde a compris que cette lacune devait être comblée au plus vite, et la Société centrale de l'Yonne pour l'encouragement de l'agriculture a montré, l'une des premières, par la création d'une vigne d'essai, combien elle attachait d'importance aux études dirigées dans cette voie. De tous côtés les observations se multiplient et les chimistes les plus distingués tiennent à honneur de mettre au service des questions agricoles leur savoir et leurs lumières.

Citer les beaux travaux de M. Balard sur la fermentation alcoolique, ceux de M. Pasteur sur les phénomènes de la vinification, ceux de M. Béchamp, de M. Berthelot sur les changements qui se produisent dans les vins, ceux enfin de M. le docteur Guyot et de M. Ladrey, n'est-ce pas prouver surabondamment que la science vient bien cette fois vivifier la pratique et détrôner la routine. A côté des études générales il existe pourtant des observations bien importantes à faire. La viticulture et l'œnologie réclament avant tout un inventaire exact des produits de nos vignobles et c'est là que le dévouement des hommes spéciaux de chaque localité est indispensable.

Pour nous, nous tâcherons de faire à Auxerre ce qui se fait déjà à Montpellier, à Toulouse, à Bordeaux, et plus près de nous, à Dijon. Non pas que nous ayons la prétention de rien innover ou de marcher de pair avec

les savants qui nous ont précédé dans les études œnologiques, non ; notre tâche sera plus modeste, nous imiterons ce qui se fait ailleurs et nous appliquerons à nos cépages et à nos vins les méthodes d'analyse employées par nos maîtres.

Nous commencerons aujourd'hui une étude sur les moûts provenant de la récolte de cette année et nous prendrons pour guide les études faites à Toulouse par MM. Filhol et Timbal-Lagrave, sur les cépages de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne, ceux enfin de MM. Ladrey et Fleurot, de Dijon.

Cette année nous offre une récolte exceptionnelle sous le rapport de la maturité des raisins et partant de la richesse des moûts. Nos expériences ont porté sur 44 échantillons pris soit à la vigne d'essai de la Société, soit recueillis dans les différentes côtes qui composent notre finage auxerrois. Nous aurions désiré apporter des observations plus nombreuses et plus concluantes par leur comparaison, mais outre qu'on ne peut opérer que pendant un nombre de jours très limité, nous avons perdu beaucoup de temps soit dans les préparatifs du laboratoire, soit dans la réunion des sujets d'étude. Nous demandons qu'à l'avenir MM. les membres de la Société centrale veuillent bien nous éviter la perte d'un temps précieux et nous seconder par l'envoi, en temps utile, des produits des différents cépages cultivés dans notre contrée. Nous demandons aussi qu'on veuille bien, après les derniers soutirages de mars, mettre à notre disposition des échantillons des vins de cette année. Nous n'en aurons point besoin avant cette époque, car les vins subissent, pendant cette première période de leur existence, une fermentation latente due en grande

partie à la présence de notables proportions de sucre non encore converties en alcool.

Le docteur Fleurot, qui publie depuis plusieurs années déjà le résultat de ses observations sur la vigne et ses produits, a indiqué une marche pour l'analyse chimique des moûts qui, tout en n'étant point irréprochable sous le rapport de l'exactitude rigoureuse, est néanmoins suffisante pour l'étude et la comparaison des différentes variétés de raisins.

Le savant professeur de Dijon, partant de ce principe qu'on aura une idée suffisante d'un moût quand on connaîtra son poids spécifique, la quantité de sucre et la quantité d'acide libre qu'il renferme, a décrit, dans la *Revue viticole*, les procédés qu'il met en usage pour la recherche de ces trois éléments. Dans des expériences qui embrassent un aussi vaste champ que celui que nous cotoyons aujourd'hui, il est indispensable qu'on emploie les mêmes procédés d'analyse. Les termes de comparaison sont plus facilement compris et les causes d'erreur sont évitées en grande partie.

Nous avons suivi, dans nos expériences sur les moûts de cette année, la méthode qui nous était indiquée, et avant de donner les résultats obtenus, nous croyons devoir rappeler ici les procédés très simples et faciles à contrôler que nous avons employés à l'exemple du docteur Fleurot. Nous avons aussi l'espoir, en les consignant ici, que quelqu'un de nos collègues de la Société voudra collaborer au travail que nous avons entrepris et qui a pour but une étude des vins de la Basse-Bourgogne.

Ainsi donc, nous nous proposons de chercher dans un moût trois choses qui nous feront juger de suite de la qualité du vin qu'il devra produire.

1^o Le poids spécifique du moût nous donnera une idée de sa constitution générale, car tous les éléments qui, avec l'eau, constituent le jus de raisin, sont plus pesants que l'eau. La richesse d'un moût sera par conséquent proportionnelle à son poids spécifique.

2^o La connaissance des acides libres contenus dans le moût nous donnera, par leur réaction acide, de précieuses indications sur la saveur et la qualité du vin qu'on obtiendra par la suite.

3^o Enfin la détermination des quantités de sucre contenues dans les moûts nous donnera, à l'aide d'un simple calcul, la richesse alcoolique qu'atteindront nos vins quelques mois plus tard.

I. On peut déterminer le poids spécifique d'un moût en pesant exactement un volume connu de ce moût. Les chiffres que nous donnons ont été obtenus en pesant 100 centimètres cubes de moût filtré dans un flacon jaugé avec soin.

Pour atténuer les erreurs provenant de la température il convient de jauger le flacon de telle sorte, que rempli jusqu'au trait, il contienne 100 grammes d'eau distillée à 18°, c'est-à-dire à la température moyenne à laquelle on opère pendant le mois de septembre dans un appartement fermé et exposé au nord, surtout si on a la précaution de faire toutes les pesées le matin.

II. La quantité d'acide libre contenue dans un moût est facile à déterminer au moyen d'une solution titrée de potasse. La solution étant renfermée dans un tube gradué de Mohr, est versée goutte à goutte dans une quantité déterminée, 40^c par exemple, de moût additionné de quelques gouttes de teinture de tournesol. On cesse de verser au moment où la couleur vire au bleu,

et la lecture faite avant et après sur le tube gradué indique la quantité de solution alcaline employée.

Quant à la solution de potasse elle se prépare de la façon suivante :

On pèse une quantité déterminée, 50 grammes par exemple de potasse caustique, et on introduit la substance pesée dans un flacon jaugé d'un litre. On remplit aux $\frac{2}{3}$ ce flacon avec de l'eau distillée ; on agite jusqu'à dissolution complète, puis on achève de remplir jusqu'au trait avec de l'eau distillée. La solution étant trop concentrée, on en verse 200 centimètres cubes dans un flacon de 1 litre, et on remplit avec l'eau distillée jusqu'au trait. Cette solution est ensuite titrée par la méthode de Mohr (1) au moyen de l'acide oxalique normal 63/1000, c'est-à-dire contenant un équivalent d'acide par centimètre cube. Nous rappelons que dans cette opération on commence par porter la solution potassique à la température normale de 14° Réaumur, on verse dans un verre 10 c. c. de l'acide normal au moyen d'une pipette qui jauge cette quantité et on y ajoute 1 cent. de teinture de tournesol. Puis on remplit de liqueur alcaline jusqu'au trait supérieur une autre pipette de 10 c. c. donnant le dixième et on fait couler goutte à goutte en secouant dans l'acide jusqu'à ce que la dernière goutte fasse subitement passer la couleur du rouge au bleu. Puisque la potasse doit être à volume égal aussi forte que l'acide d'épreuve, il faut évidemment

(1) Traité d'analyse chimique à l'aide des liqueurs titrées par Frédéric Mohr, docteur en médecine, docteur ès - sciences, conseiller de S. M. le roi de Prusse. Traduit de l'allemand par C. Forthomme, Nancy, 1857.

que la quantité d'alcali employée soit étendue de manière à faire 40 c.c. Supposons que, pour saturer les 40 c.c. d'acide normal, il ait fallu 8,5 de soude, ces 8,5 doivent être étendus de manière à en faire 40 c.c. ou bien 85 pour en faire 400, ou 850 pour en faire 4000.

Une fois la liqueur ramenée au degré de concentration nécessaire pour qu'elle contienne par centimètre cube une quantité de potasse correspondant à l'équivalent de l'acide oxalique normal, on n'a plus dans les expériences sur l'acidité des moûts qu'une simple règle de proportion à établir. Seulement comme les équivalents des acides libres du moût se rapprochent plus de l'acide tartrique que de tout autre, il y a avantage à substituer l'équivalent de l'acide tartrique 0,075 à celui de l'acide oxalique et à évaluer tous les acides du moût en acide tartrique. Si, pour saturer 10 cent. de moût on a employé par exemple 5,6 de solution de potasse, on arrive à la proportion suivante :

0,04744 équivalent de la potasse par c.c. est à 0,075 équivalent de l'acide tartrique, comme 5,6 quantité de solution alcaline employée est à x .

$x = 0,0420$ pour 40 centimètres cubes.

Le moût essayé contient donc pour 400 c.c. c'est-à-dire pour 4 litre, 4 gr. 20 c. d'acides libres assimilés à l'acide tartrique.

III. La détermination de la quantité de sucre contenue dans un moût a pour base la réaction qu'exerce le sucre de raisin sur une solution alcaline de tartrate cupro-potassique. Si, dans cette solution bouillante, on verse un liquide contenant du sucre incristallisable, on voit un précipité rouge se former, et si on cesse de

verser quand la couleur bleue a complètement disparu, on a employé un volume de liquide sucré contenant précisément la quantité de sucre nécessaire pour décomposer le volume employé de liqueur cupro-potassique. Or, on peut déterminer à l'avance quelle est cette quantité de sucre nécessaire pour décomposer un volume donné de liqueur cupro-potassique, c'est-à-dire qu'on peut titrer cette liqueur.

Voici le procédé employé par le docteur Fleurot :

Il faut d'abord préparer la liqueur cupro-potassique ou *Liqueur de Fehling* de la façon suivante : On met dans un ballon 40 grammes de sulfate de cuivre pur et cristallisé et 160 grammes d'eau distillée ; puis, dans une grande capsule de porcelaine, on fait dissoudre 130 grammes de soude caustique et 160 grammes de tartrate neutre de potasse dans 600 grammes d'eau distillée. On chauffe les deux solutions et on verse par petites parties la solution chaude de cuivre dans la solution chaude de tartrate neutre et de soude caustique, en ayant soin d'agiter constamment et de ne verser du sulfate de cuivre qu'après la dissolution complète du précipité qui se forme à chaque addition.

Quand l'opération est terminée, on laisse refroidir la liqueur bleue obtenue, on la verse dans un flacon jaugé 1,154 c.c. 4, à 15°, et on remplit jusqu'au trait avec de l'eau distillée. Pour titrer la liqueur de Fehling ainsi obtenue, on emploie une solution de sucre de canne interverti préparée ainsi :

On fait dissoudre 100 grammes de sucre candi exempt d'impuretés dans un tiers de litre eau distillée chaude, et on y ajoute 10 c.c. d'une solution d'acide sulfurique préparée avec acide sulfurique de commerce 10 gram-

mes, et eau distillée, quantité suffisante pour faire avec l'acide 100 c.c. On fait ensuite bouillir au bain-marie cette solution sucrée, acidulée pendant quelques minutes, et le sucre de canne devient capable de réduire le tartrate cupro-potassique. La solution refroidie est versée dans un flacon jaugé à un litre. Le ballon dans lequel s'est faite l'intervention est lavé à diverses reprises avec de petites quantités d'eau distillée, qui sont réunies dans le flacon jaugé, lequel est ensuite rempli jusqu'au trait. On a alors une solution sucrée dont chaque centimètre cube contient un décigramme de sucre.

On procède avec cette solution au titrage de la liqueur de Fehling. A cet effet, on mesure avec une pipette 10 c.c. de la liqueur sucrée et 190 c.c. d'eau distillée. Le mélange donne une solution qui ne renferme plus que 5 milligrammes de sucre par centimètre cube. Cette dilution a pour but d'atténuer les causes d'erreur. Puis on verse dans une capsule 10 c.c. de liqueur de Fehling et 40 c.c. d'eau distillée ; on porte ce mélange à l'ébullition. La solution sucrée est alors versée goutte à goutte, au moyen d'une burette de Gay-Lussac, dans la liqueur bouillante, jusqu'à disparition de la couleur bleue. Si, par exemple, l'on a employé 9 cent. 40 de liqueur sucrée, on en conclut qu'il faut 0 cent. 47 de sucre pour réduire 10 c.c. de liqueur de Fehling.

Pour déterminer au moyen de cette liqueur titrée la quantité de sucre contenue dans un moût, on fait bouillir comme précédemment 10 c.c. de liqueur de Fehling et 40 c.c. d'eau distillée dans une capsule. On mêle d'autre part 10 c.c. de moût et 190 c.c. eau distillée, on verse goutte à goutte le moût dans la liqueur bouil-

lante, jusqu'à disparition de la couleur bleue. Si l'on a employé pour la réduction 4 c.c. de moût dilué au 20^e qui égalent 0 c.c. 23 de moût pur, on en conclut que 0 c.c. 23 de moût renferment 0 gr. 047 de sucre. La proportion suivante donne la quantité de sucre contenue dans un litre :

0 c.c. 23 moût employé : 0 gr. 047 titre de la liqueur :: 4000 c.c. : x . — $x = 204,34$.

Le moût essayé contenait donc 204 gr. 34 de sucre par litre.

Tels sont les procédés au moyen desquels nous avons directement déterminé le poids spécifique, la richesse en sucre et en acide des moûts qui ont été mis à notre disposition.

C'est ici le lieu de placer une observation très importante ; on a cru, jusqu'à ces derniers temps, que l'acide carbonique dégagé et l'alcool qui reste dans la liqueur étaient les seules substances formées aux dépens du sucre ; on admettait ainsi que le sucre se dédoublait en alcool et en acide carbonique.

Les expériences de M. Pasteur sont venues renverser cette théorie et il est bien prouvé maintenant que la quantité d'alcool formé ne correspond point à la quantité indiquée par l'ancienne interprétation pour une certaine quantité de sucre déterminée. Pendant la fermentation il se forme aux dépens du sucre d'autres matières qui restent, comme l'alcool, en dissolution dans le liquide.

Nous insistons sur cette découverte dont la connaissance pourra éviter des causes d'erreurs aux viticulteurs ou aux chimistes qui seraient tentés de calculer de suite la quantité d'alcool que devra donner un

liquide contenant des proportions connues de sucre.

Dans l'ancienne théorie on admettait que 400 parties de sucre devaient fournir :

48,8 d'acide carbonique

Et 51,2 d'alcool.

Aujourd'hui les analyses de M. Pasteur, vérifiées depuis par d'autres chimistes éminents et entre autres par M. Ladrey, qui a fait à ce sujet, l'année dernière, une belle leçon à la Faculté de Dijon, ces analyses, disons-nous, ont prouvé qu'outre l'alcool et l'acide carbonique, le sucre produisait encore, sous l'influence de la fermentation, de la glycérine et de l'acide succinique en notables proportions, ainsi que des quantités très appréciables de substances cédées au ferment.

Nous disons donc, pour terminer cette digression qui nous éloigne de notre sujet : Dans le calcul de l'alcool fourni par les liqueurs sucrées, il faut bien se garder d'admettre l'ancienne hypothèse du simple dédoublement du sucre en alcool et en acide carbonique, le 20^e du poids du sucre étant employé à former d'autres substances.

D'après les recherches de M. Pasteur et la série d'expériences répétées l'année dernière par M. Ladrey à son cours, il ne faut plus calculer, comme on l'admettait, que 400 parties de sucre fournissent :

Acide carbonique . . . 48,8

Alcool 51,2

—

400

Cette quantité de sucre doit donner :

Acide carbonique . . 46,67

Alcool 48,46

Glycérine	3,23
Acide succinique ..	0,61
Matières cédées au ferment	4,03
	—
	100

On devra désormais se conformer à ces chiffres lorsqu'on voudra calculer la richesse alcoolique des moûts.

Voici sous forme de tableau le résultat de nos expériences de cette année. (*V. tableau ci-contre*).

La première colonne renferme le nom des variétés essayées ; la seconde contient l'indication du climat dans lequel les raisins ont été récoltés. La troisième colonne indique la date de la cueillette, ce qui est un point de départ très important.

Les colonnes suivantes donnent, en regard de chaque variété, le résultat détaillé de nos essais, c'est-à-dire le poids spécifique, les poids en grammes de l'acide et du sucre contenus dans un litre du moût fourni par cette variété.

Nous avons ajouté une colonne qui donne le degré du gleucomètre, quoi qu'à vrai dire nous n'attachions pas une importance bien grande aux observations faites de cette manière, car elles ne donnent que des à peu près qui sont souvent loin de la vérité. Nous devons dire toutefois que, si nous rejetons l'emploi de cet instrument pour les dosages du sucre, nous le considérons comme très précieux, comme indispensable même à tout vigneron, à tout propriétaire qui voudra déterminer l'époque précise de la maturité absolue de ses raisins et qui voudra diriger d'une manière sûre, sans tâtonnements,

l'opération si complexe de la fermentation des cuves. Depuis plus de vingt ans, notre collègue M. Escallier se sert du gleucomètre ; il s'en trouve bien et nous sommes fort étonné de voir qu'il ait fait à Auxerre si peu de prosélytes.

Mais, nous le répéterons encore, l'emploi du gleucomètre, pas plus que celui des instruments du même genre, ne peut que donner la densité des liquides. On pourra toujours dire que, plus la densité d'un moût est grande, plus on a de chance d'avoir un vin généreux, mais de ce que deux moûts provenant de deux cépages différents auront donné à la même température le même nombre de degrés, il faudra bien se garder de conclure qu'ils contiennent la même quantité de sucre. C'est pour démontrer ce fait, accepté du reste depuis longtemps, que nous avons placé en regard des autres colonnes de notre tableau une colonne pour les degrés du gleucomètre. On verra ainsi combien on serait trompé si on prenait trop au sérieux ces indications, très utiles dans la pratique, mais très fausses lorsqu'on aborde la théorie et l'étude détaillée des faits.

Sur 44 dosages de sucre le poids de cette substance a été :

8 fois compris entre	100 et 150	gr. par litre.
6	—	150 et 160
15	—	160 et 200
15	—	200 et 280

Voici le classement des moûts suivant leur richesse en sucre :

N° du tableau.	Sucre.	Acide.
40 Tressot d'Aillant,	440,638	6,45
5 Fromental de Saintes,	444,827	6,30

32	Plant rouge (V. Escallier),	136,844	6,		
4	Baunois,	142,479	5,		
38	Tressot (Migraine),	143,562	3,		
29	Plant de Chitry,	144,80	6,		
9	Gros noir de Villebaron,	146,473	8,		
33	Romain (V. Escallier),	148,478	5,		
36	Tressot (Chainette),	155,32	6,		
47	Pinot de la Loire,	155,223	6,		
2	Bordelais blanc,	155,224	7,		
48	Pinot de Marseille,	155,220	4,	Id.	Id.
35	Tressot (Clos Saint-Julien),	157,57	5,		
7	Gâmay (V. Escallier),	157,575	5,		
32	Plant Mercier, de Chablis,	160,000	5,		
6	Gâmay (Migraine),	162,5	5,		
40	Groslet de Saint-Mars,	170,491	4,	136,84	146,47
38	Tressot (Boivin),	170,491	4,		
44	Pinot cendré,	170,491	4,		
8	Gâmay (Clos Saint-Julien),	173,33	6,	6,75	5,85
43	Gâmay et Tressot réunis,	185,714	4,		
39	Tressot (Escalier),	185,714	4,	841	821
30	Bon blanc (Clos Saint-Julien),	189,09	5,		
20	Pinot (Chainette),	192,595	4,		
40	Tressot (V. Paillard),	193,224	4,		
3	Côt de la Touraine,	196,226	5,		
42	Vérot moussu.	196,226	9,		
44	Romain et Tressot réunis (Escall).	196,226	6,		
44	Pinot blanc,	196,713	4,		
43	Pinot blanc (Clos Saint-Julien),	200,000	5,		
Moût pris dans la tonne.					
34	Romain (Poiry),	203,924	5,		
49	Pinot (Boivin Lesseré),	221,276	3,		
46	Pinot de Coulanges (Poiry),	226,86	6,		

344	6,75	136,84	Id.
321	5,55	146,47	Id.
704	5,55	205,92	Id.
755	5,85	157,57	Vieux plant.
	6,90	155,22	Id.
	5,22	143,56	Id.
79	4,80	170,49	Id.
54	4,95	185,71	Id.
71	4,65	195,22	Id.
01	6,15	110,63	Id.
34	9,60	196,22	Jeune vigne ; 5° feuille.
	4,80	185,71	Mûlt pris dans la cuve (cuvage retardé).
	6, »	196,22	Mûlt pris dans la cuve (cuvage en 5 jours).

28	Pinot (Boussicat),	231,111	6,30
4	Franc noir,	231,60	5,75
24	Pinot (Migraine 2 ^e cuvée),	236,36	6,75
42	Pinot blanc (tr. vieux, pl. de St-Jul.)	244,86	5,47
15	Pinot de Coulanges,	243,454	5,55
21	Pinot (Migraine 1 ^{re} cuvée),	247,45	6,15
6 jours avant la vendange.			
27	Quétard Pinot (moût de la cuve),	247,90	5,70
22	Migraine — (2 ^e cuvée),	260,00	5,15
Moût de la cuve.			
25	— — (2 ^e cuvée),	260,00	6,60
22	— — (1 ^{re} cuvée),	273,673	5,85
26	— — (1 ^{re} cuvée),	273,673	5,55
Moût de la cuve.			

Le dosage de l'acide a fourni des chiffres variant entre 3 et 10. Généralement les moûts, contenant les plus fortes doses de sucre, contenaient de 4 à 7 grammes d'acide par litre; mais on ne peut établir de règle, puisque la nature et la maturité des raisins entrent pour beaucoup dans les quantités existant.

Nous avons soumis les différentes variétés de raisins cultivées sur le territoire d'Auxerre à plusieurs essais gleucométriques.

C'est ainsi que nous avons passé en revue les produits des principaux crûs d'Auxerre, tels que les Chânette, les Boivin, les Migraine, les Quétard, les Boussicat, les Poiry.

Malheureusement, ces expériences demandent beaucoup de temps; nous n'avons pu nous procurer autant d'échantillons que nous l'eussions désiré et il ne nous a pas été possible de multiplier les expériences sur les raisins cueillis à des époques de maturité différentes.

Il serait en effet très-important de constater par des expériences suivies combien, par un beau temps et de belles journées de soleil, les différentes variétés qui composent nos vignes peuvent gagner en sucre et perdre en acide. Notre intention est de diriger spécialement nos recherches de ce côté l'année prochaine, tout en commençant une série d'expériences comparatives avec les différents crûs du département.

Pour aujourd'hui, nous tenons à faire ressortir ce qu'il nous a été permis de constater, grâce à l'obligeance de M. Laurent-Lesseré.

Le moût du pinot de Migraine, très vieux plant, essayé le 26 septembre et le 2 octobre, a gagné en six jours 26 gr. 22 de sucre par litre et il a perdu 0,30 d'acide.

Le moût du pinot de Migraine, plant de soixante ans, a perdu dans le même espace de temps 0,45 d'acide et il a gagné 23,66 de sucre, favorisé par une température élevée qui se voit rarement en octobre.

Ainsi que tout le monde le sait, l'âge de la vigne est pour beaucoup dans la qualité des produits obtenus. L'analyse chimique a fait ressortir cette loi pour les jeunes plants, tels que ceux de la vigne d'essai de la Société qui n'en sont qu'à leur cinquième feuille, aussi bien que pour les pinots de Migraine cultivés depuis une soixantaine d'années à côté de la vieille vigne plantée de temps immémorial et dont les grains très-petits (mi-graine) ont donné leur nom à notre premier crû d'Auxerre.

En terminant cette note déjà bien longue, nous formulerons le vœu que l'un de nos collègues veuille bien se charger d'une description complète des différents cépages cultivés dans le département. Outre la des-

cription botanique de chaque espèce, nous voudrions trouver dans un pareil travail des renseignements complets sur la forme de la grappe, la forme, la couleur et le volume des grains ou baies de raisin.

Il serait aussi intéressant de trouver à l'avenir dans le Bulletin de la Société centrale des observations indiquant avec soin les influences météorologiques que notre vignoble aura eu à supporter chaque année depuis le réveil de la végétation dans les ceps jusqu'au jour de la vendange.

Quant à nous, nous devons nous rappeler cette devise déjà bien vieille : Qui trop embrasse mal étreint. Aussi, pour le moment, nous bornerons-nous à étudier spécialement ce qui concerne nos vins. Ce serait déjà un assez beau labeur si nous le menions à bien.

Le docteur Guyot a écrit quelque part, dans un de ses ouvrages : « Le vin, depuis sa naissance jusqu'à sa mort par maladie ou par vieillesse, n'est point un être chimique, fini, à principes immédiats, fixes ; c'est un liquide vivant, qui a sa jeunesse, sa virilité, sa vieillesse, sa décrépitude. » Examiner les produits de notre département pendant ces différentes phases, tel est le but que nous nous proposerons dans une série d'études dont cette communication est la première étape. Nous ne doutons point, malgré notre faiblesse et notre insuffisance, d'arriver à un résultat complet, si les membres de la Société centrale veulent bien nous encourager et nous suivre dans la voie que nous nous sommes tracée.

**SYSTÈME RATIONEL DE CUVAGE DES VINS ET AUTRES
LIQUIDES FERMENTESCIBLES, INVENTÉ PAR M. JEAN-
ALEXANDRE MIMARD, DE VILLENEUVE-SUR-YONNE.**

Tous les viticulteurs connaissent et apprécient la déplorable déperdition de vapeurs alcooliques et aromatiques qu'éprouve la cuve pendant la période de fermentation, mais ce qu'un grand nombre d'entre eux ignore, c'est que les vins ou manquent de bouquet ou ne retiennent qu'une très-faible partie de celui dont la nature a doué le raisin pour en rendre le produit fermenté plus suave, que parce que l'arôme s'est dégagé pendant le cuvage.

En effet, l'huile volatile contenue dans la pellicule de la baie du raisin se compose, d'après les expériences de M. Mimard, de deux corps parfaitement distincts, savoir : 1^o d'une huile volatile, très-aromatique, très-suave, vaporisable à la température de 20 à 25°, et par conséquent très-fugace ; et 2^o d'une autre huile volatile vaporisable à la température de 450°, douée d'une odeur infecte et tournant à l'empyreume. C'est la première qui se perd dans l'air et qui peut et doit seule constituer le bouquet du vin ; c'est la seconde qui se retrouve dans l'eau-de-vie de mare.

Bien des savants, depuis un siècle, se sont livrés à de nombreuses recherches pour éviter cette perte d'alcool et d'arôme que nous regrettons avec tant de raison ; toutes leurs combinaisons n'ont abouti qu'à produire, comme le procédé de M^{lle} Gervais, que des vieux acidulés par une dissolution de gaz acide carbonique disposant le liquide à l'acescence et des marcs plus riches

en alcool et en arôme, sans profit aucun pour les vins. C'est pourquoi la méthode de M^{lle} Gervais et toutes les autres, qui n'en étaient qu'un emprunt mal déguisé, tombèrent rapidement dans le plus complet discrédit.

Le moyen assurément était bien difficile à trouver, et la découverte pouvait, à elle seule, donner satisfaction à un chercheur moins exigeant que M. Mimard qui, en étudiant les phénomènes de la fermentation, avait jugé tout d'abord cette découverte capable, à elle seule, de doter les vins de qualités surprenantes. Or, voici, dans toute sa complication, le problème dont ce chimiste entreprit la solution.

1^o L'air étant l'agent-principe de la fermentation, entretenir, contrairement au procédé de M^{lle} Gervais et de ses imitateurs qui en supprimait l'action, un courant constant de ce fluide dans la cuve pour opérer la plus complète transformation de la matière sucrée en alcool.

2^o Séparer le gaz acide carbonique des vapeurs alcoolique et aromatique, l'éliminer seul, pur et sans pression, et faire que les vapeurs isolées et recueillies ne puissent servir qu'à augmenter la quantité du vin, à l'enrichir en force et en arôme et à ne jamais profiter au marc.

3^o Imiter le travail de l'acide sulfurique étendu d'eau à 60° de température sur l'amidon pour le convertir en sucre, en favorisant, par une élévation de chaleur dans la cuve, l'élévation de l'acide tartrique sur ce qui peut rester de matière amylacée qu'un abaissement de température, pendant la seconde période de maturation, n'a pas permis à cet acide de saccharifier.

Ce problème portait dans sa solution la loi naturelle, véritable, du cuvage des vins, la loi devant laquelle la

routine devait s'incliner et disparaître infailliblement. Toutefois, pour le résoudre, il fallait plus que du temps, plus que de la patience, plus que de la volonté : il fallait le concours d'une de ces inspirations soudaines et lumineuses qui viennent révéler à l'intelligence de l'homme le secret qui fait l'objet de ses longues et pénibles investigations. Or, c'est à la suite de combinaisons infinies et toujours négatives, que M. Mimard eut l'idée de transformer la cuve en appareil distillatoire fonctionnant à la température d'une fermentation plus active. Ce fut là une idée vraiment heureuse, car cette transformation, aussitôt mise en pratique que conçue, produisit les résultats les plus encourageants, et, l'expérience renouvelée l'année d'après sur une très-grande échelle, confirma les résultats précédents par l'incontestable supériorité des nouveaux produits, qui se distinguaient par une belle couleur, une force alcoolique beaucoup plus riche et un arôme très-suave et encore inconnu, qualités qui faisaient entièrement défaut aux mêmes vins cuvés par la méthode usuelle.

Voici maintenant la description ou système rationnel de cuvage et ensemble de la cuve distillatoire :

Une fois remplie, à 0^m,30 environ de son bord, de raisins parfaitement foulés, condition exigée pour le succès, la cuve distillatoire reçoit aussitôt un couvercle ou double fond dont son bord emboîte hermétiquement le fond supérieur, le fond inférieur percé en diaphragme reposant sur des tasseaux appliqués contre les parois des douves. Entre les deux fonds existe pour les vapeurs et le gaz acide carbonique une chambre ou intervalle de 0^m,05 environ de hauteur maintenue par des patins cloués sur les deux fonds. C'est entre ces deux

fonds et sur le périmètre de la cuve que s'engage tout aussitôt aussi la prise de vapeurs de l'appareil de condensation dont la boîte, appuyée sur deux supports en fer, est remplie d'eau froide qu'on renouvelle dès que la couche supérieure commence à tiédir, tandis qu'en même temps le tube de retour, dans lequel s'enfonce la tubulure d'échappement un peu au-dessus de la moitié de son diamètre, pénètre par la même douve dans l'intérieur de la cuve où, avant l'application du double-fond, a d'abord été adaptée la partie coudée qui plonge perpendiculairement à 0^m,25 du fond du vase. Cet appareil de condensation se compose de huit tubes coniques rangés deux à deux parallèlement, superposés deux à deux et correspondant entre eux par des coudes arrondis et mobiles et formant saillies sur chaque extrémité de la boîte de réfrigération, pour la commodité du nettoyage après l'enlèvement de l'appareil. Le condensateur étant ainsi établi, on procède à la pose du tube d'air en zigzag, sur le point du couvercle diamétralement opposé à l'appareil de condensation.

Si la cuve est en pierre, le condensateur est établi sur le couvercle près du bord au moyen de deux tasseaux un peu plus élevés que la tubulure d'échappement et que le tube de vidange. On fait pénétrer perpendiculairement à travers le double-fond, le tube de retour et perpendiculairement aussi la prise de vapeur plus allongée dont l'orifice s'arrête sous le fond supérieur.

Tout étant donc ainsi disposé, on leste toutes les jointures et points de jonction de l'appareil de condensation avec des bandes de linge ou de papier enduites de pâte de farine, puis on consolide le double-fond par des arcs-boutants, si la hauteur du plancher en permet

l'emploi, et mieux par deux madriers croisés sur champ et traversés à chaque bout par une tringle en fer à écrou partant de chaque extrémité de la barre sous-jacente, et du sommet d'une douve contre la surface de laquelle elle est aplatie et maintenue par des vis. Une couche de plâtre délayé d'environ 0^m.20 d'épaisseur est ensuite étendue sur toute la surface du couvercle, et la cuve ainsi montée est abandonnée à elle-même.

Au bout de quelques heures seulement, le phénomène de la fermentation se manifeste par une sorte de clapotement qui devient bientôt tumultueux. Alors les vapeurs alcoolique et aromatique se dégagent, et, par leur affinité pour le gaz acide carbonique dont le dégagement est simultané, forment dans la chambre des vapeurs une couche gazeuse beaucoup plus lourde que la colonne d'air qui, toujours agissante dans le tube en zigzag, presse et oblige cette couche gazeuse à pénétrer d'autant plus aisément dans la prise de vapeurs, que cette issue se trouve en contrebas du tube d'air, et que, pendant son trajet dans l'appareil tubulaire, la tension des vapeurs décroissant au fur et à mesure qu'elles cèdent de leur calorique latent à l'eau de réfrigération, il se fait un appel constant de celles qui les suivent, à remplir le vide produit par la condensation dont le résultat liquide s'écoule en faisant le tour de la tubulure d'échappement et va tomber au fond de la cuve, bien au-dessous du chapeau formé par le marc, tandis que le gaz acide carbonique que la condensation a séparé des vapeurs, s'écoule par la tubulure d'échappement, seul, libre, sans pression et sans autre odeur que l'odeur *sui generis*.

Si, pendant le cours de la fermentation, on présente

dans le tube d'air une allumette enflammée, cette allumette ne cesse point de brûler avec flamme. Tout au contraire, une allumette enflammée présentée sous la tubulure d'échappement s'éteint immédiatement.

Quand la fermentation est terminée, ce qu'on reconnaît au calme rétabli dans la cuve, en prêtant l'oreille à l'orifice du tube d'air, on ferme aussitôt avec un bouchon de liège cet orifice et celui de la tubulure d'échappement et on donne à la cuve vingt-quatre heures de repos, puis on tire le vin qui est limpide et bien parfumé et on livre le marc à l'action du pressoir, à moins qu'une circonstance imprévue ne vienne faire ajourner cette opération dont un retard de quelques mois et même d'un an ne présente aucun inconvénient, alors surtout qu'au temps de la vendange on a pris l'excellente précaution d'érafler les raisins de gros cépages. Quant aux bons, aux grands vins qu'on a pu faire cuver avec ou sans cette précaution, le délai pour en exprimer le marc ne doit jamais dépasser les vingt-quatre heures de repos.

Il est facile, dès aujourd'hui, de se rendre compte des immenses avantages du système rationnel de cuvage de M. Mimard. Tout d'abord il supprime l'ennui et les frais du foulage de la cuve; le danger de l'acétification si redoutable et si redouté, disparaît avec celui de l'asphyxie qui chaque année fait tant de victimes et qu'on évite par un prolongement de la tubulure d'échappement dirigeant le gaz en dehors de la vinée ou dans un vase contenant de l'eau de chaux si la cuve est dans une cave. Avec ce système la dissolution de la matière colorante s'opère beaucoup mieux et la concentration de la chaleur achève de saccharifier ce qu'une

insuffisance de calorique dans les années froides avait laissé de matière amylacée inattaquée par l'acide tartrique. Mais la propriété la plus précieuse, la plus recommandable de ce système, c'est de donner aux vins, qui n'en ont point par le cuvage ordinaire, un bouquet agréable très prononcé et de rendre infiniment plus suave celui qui se développe dans les autres vins ; c'est d'ajouter à tous une force alcoolique variant de un degré et demi à deux degrés et demi, selon la nature de l'exposition des cépages. Ainsi, de l'application générale de cette méthode doit résulter, pour la production annuelle de la France estimée en moyenne à 50,000,000 d'hectolitres, une augmentation, à raison seulement d'un degré et demi d'alcool par hectolitre, de 750,000 hectolitres de vin qui, à 20 fr., prix moyen, produiront une somme de quinze millions aujourd'hui perdue pour le pays et alors soustraite à l'air et réalisable, chaque année, sans compter la valeur également perdue de cette énorme quantité d'alcool vaporisée et jetée dans l'air pendant la fermentation dans les fabriques d'alcool aux cuves desquelles le système rationnel de cuvage est parfaitement applicable.

Tel est le système rationnel de cuvage que M. Mirmard est venu décrire et expliquer devant la Société centrale de l'Yonne, en présence d'un spécimen de cuve distillatoire qu'il avait accompagnée d'un condensateur de grandeur ordinaire et d'échantillons comparatifs attestés par la signature légalisée des témoins de ses grandes expériences, échantillons qui ont porté la plus intime conviction chez tous les membres présents. Précédemment l'inventeur était venu, avec les mêmes appareils et les échantillons des mêmes vins, dévelop-

per son système à l'Exposition de Beaune, dont le jury lui a décerné une récompense honorifique d'une valeur morale d'autant plus élevée que le compte-rendu de cette exposition s'applique spécialement à faire ressortir les propriétés de l'invention dont tout le monde comprendra aisément la théorie, l'ensemble et le fonctionnement en examinant le dessin qui accompagne cette description.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE BULLETIN DE 1864.

	Pages.
Liste des membres titulaires	5
— de la section d'horticulture. . .	15
— du bureau.	15
— du conseil d'administration . .	15
— des membres honoraires . . .	16
— des membres correspondants. .	16
— des sociétés correspondantes. .	16

Séance du 20 février 1864. MM. Challe et Ribière sont chargés de l'analyse des ouvrages offerts à la Société. — Admission de MM. Guiblin et Beauvais. — Les comptes du trésorier pour l'exercice 1863 sont renvoyés à la Commission de comptabilité. — Communication du programme de la session publique de 1864. — Lecture du rapport de la Commission sur le travail de M. Gimel. — Lecture du rapport de M. Escallier sur la situation de la vigne d'essai. — Discussion sur l'emploi du bois blanc sulfaté pour l'empaisselage des vignes. — Lecture du rapport de M. Escallier sur le soufrage de la vigne. L'impression en est votée. — Nomination de délégués au congrès des délégués des Sociétés savantes. — Id. au concours régional de Bar-le-Duc. — Lec-

ture du mémoire de M. Challe sur la reproduction de la vigne par le système Hudelot. L'impression en est votée	19 à 22	
Programme de la session publique 1864.	23	
Rapport de M. Lepère sur le mémoire de M. Gimel, relatif à la division de la propriété foncière.	39	
Rapport de M. Escallier sur la vigne d'essai	48	
<i>Séance du 30 mai 1864.</i> — Vote d'une souscription pour la statue à élever à Auxerre à la mémoire du maréchal Davout. — Admission de MM. Delphin-Denis, Hippolyte Renard, Prudent, Piétrisson, de Montachet, Darlet, Massin, Courtin, Rabiât et Roy. — Lecture du rapport des délégués au concours régional de Bar-le- Duc. L'impression en est votée. — Lecture du rapport de la Commission de comptabilité sur les comptes 1863. — L'impression en est votée. — Formation des Com- missions du concours de 1864. — Conférence sur les essais de culture du coton. — L'assemblée vote l'inser- tion au Bulletin des lettres de MM. Madinier et de Mon- tigny. — Lecture du rapport de M. Ribière sur les livres donnés à la Société par S. Exc. le ministre de l'agriculture. — Décision qui met les livres des biblio- thèques cantonales à la disposition des cultivateurs .		52 à 58
Rapport de MM. Messenger, Beauvais et Pruneau sur le concours régional de Bar-le-Duc	56	
Liste des membres des Commissions du concours de 1864.	68	
Lettre de M. Madinier sur la culture du coton. . . .	70	
Réponse de M. de Montigny.	74	
<i>Séance du 22 août 1864.</i> — Admission de MM. Du- sautoy et Durand-Desormeaux. — Adoption de la motion de M. Escallier relative au ban de vendange, et nomina- tion d'une Commission. — Lecture du rapport de M. Ribière sur les publications adressées à la Société. — Recommandation du livre élémentaire de M. Dessignol- les. — Lecture de la proposition de M. Rativeau relative à la jauge des fûts vinaires. — Nomination d'une Com- mission. — Proposition de l'émission d'un vœu pour la		

réglementation de la médecine vétérinaire. — Avis émis par M. Rampont-Lechin relativement à la direction à donner aux chemins de fer vicinaux	78 à 80
Proposition de M. Escallier relative au ban de vendanges	81
Rapport de la Commission chargée d'étudier cette question.	82
Rapport de M. Ribière sur les publications adressées à la Société.	84
Liste des ouvrages envoyés par M. le ministre de l'agriculture	92
Proposition de M. Rativeau au sujet de la jauge des feuilletes	95
<i>Session publique de 1864. — 1^{re} journée, 10 septembre. Rapport des Commissions. — Conférences sur les progrès agricoles accomplis dans l'Avallonnais. — 2^e journée, 11 septembre. Expositions diverses. — Distribution des primes et récompenses. Discours de M. Frémy. Discours de M. Cordier. Liste des lauréats et des primes et médailles décernées.</i>	<i>99 à 135</i>
Rapport de M. Montandon au nom de la Commission chargée de visiter les cultures de l'arrondissement d'Avallon	136
Rapport de M. Hélie au nom de la Commission de viticulture.	150
Note de M. Renaud sur l'apiculture et sur la ruche à deux pièces	154
<i>Séance du 28 novembre 1864 — Admission de MM. Gigot, Mimard, Gaugé et Bondoux. — Lecture du rapport de M. Ribière sur les publications adressées à la Société. — Communication de M. Guichard sur l'emploi qu'il a fait du semoir James Smith. — Nomination d'une Commission pour la visite de ses blés en terre. — Communication de M. Challe sur un tombereau pour le transport des terres. — Lecture du rapport de M. Monceaux sur ses travaux d'analyse gleucométrique des vins d'Auxerre de 1864. — Explication de M. Mi-</i>	

	Pages.
mard au sujet de son système rationel de cuvage .	161 à 163
Rapport de M. Ribière sur les publications adressées à la Société.	164
Compte-rendu par M. Monceaux de ses observations gleucométriques sur les mûts des vins d'Auxerre de 1864.	171
Compte rendu par M. Mimard de son système ratio- nel de cuvage et de sa cuve distillatoire	188

ENTOMOLOGIE APPLIQUÉE.

INSECTES NUISIBLES.

(Extrait du Buletin de la Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne,
1^{er} trimestre 1865.)

AUXERRE, IMPRIMERIE DE G. PERRIQUET.

LES
INSECTES NUISIBLES

AUX ARBRES FRUITIERS

AUX PLANTES POTAGÈRES, INDUSTRIELLES ET ÉCONOMIQUES

AUX CÉRÉALES

ET AUX PLANTES FOURRAGÈRES

PAR

CH. GOUREAU

Colonel du Génie en retraite, Officier de la Légion d'honneur,
Membre de la Société entomologique de France et de la Société des Sciences
historiques et naturelles de l'Yonne.

3^{me} SUPPLÉMENT.

PARIS
VICTOR MASSON ET FILS

PLACE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE.

M DCCC LXV.

PRÉFACE.

En présentant à la Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne un second supplément au traité des *Insectes nuisibles aux arbres fruitiers, aux plantes potagères, aux céréales et aux plantes fourragères*, je dois m'excuser, auprès d'elle, de revenir aussi souvent sur un sujet qu'elle pourrait croire épuisé, en faisant remarquer que le nombre des insectes est immense et qu'il existe un grand nombre de ces petits animaux qui sont regardés comme innocents parce qu'on ne connaît pas leur manière de vivre ; mais à mesure qu'on les étudie de plus près, qu'on acquiert des notions précises sur leurs mœurs, on reconnaît qu'ils portent préjudice à l'homme en gâtant ou en détruisant des végétaux ou des fruits qu'il cultive pour son usage.

M. le docteur Aubé, dont la science et la bienveillance sont connues de tous les entomologistes, a eu l'obligeance de me communiquer plusieurs faits importants dont j'ai fait usage dans le premier supplément et dont quelques-uns trouveront place dans le second. M. E. Perris, qui habite Mont-de-Marsan (Landes), dont les travaux font le plus grand honneur à l'entomologie française et dont le talent d'observation ne peut être dépassé, a eu la complaisance de me signaler plusieurs insectes nuisibles au maïs cultivé en grand dans le midi de la France et que je n'ai pu étudier moi-même, parce que cette plante est inconnue dans la partie de

la Bourgogne que j'habite. Ces diverses communications, jointes aux observations qui me sont propres et aux recherches que j'ai faites dans les ouvrages d'entomologie, m'ont engagé à rédiger ce second supplément comprenant de nouveaux insectes nuisibles, c'est-à-dire, qui ne sont pas mentionnés dans les publications précédentes. J'y ai ajouté des observations faites en 1863, pour compléter l'histoire de quelques espèces décrites dans le premier supplément.

On remarquera facilement que les nombreux articles que j'ai empruntés au grand ouvrage de Godart et Duponchel sur les Lépidoptères de France sont très incomplets sous le point de vue de l'entomologie appliquée. Ces auteurs ont eu pour but la classification, la nomenclature et la description de ces insectes, sans se préoccuper beaucoup du rôle que chacun d'eux joue dans la nature, et je n'ai pu suppléer par moi-même à ce qui manque dans l'histoire de ceux que j'ai mentionnés, parce que je n'ai pas eu l'occasion de les observer et de constater l'étendue des dégâts qu'ils peuvent produire. Il est à désirer que les entomologistes qui sont à même de remplir ces lacunes veuillent bien publier leurs travaux et contribuer ainsi au progrès de la science.

La division que j'ai adoptée en *arbres fruitiers, plantes potagères, céréales et plantes fourragères*, pour distribuer les insectes nuisibles à l'agriculture, n'admet pas naturellement le chanvre, le houblon, la truffe, etc., qui sont des plantes industrielles ou économiques; c'est ce qui m'a engagé à modifier un peu le titre du second supplément et à lui donner plus de généralité, de manière à comprendre ces derniers végétaux.

Santigny, août 1864.

PREMIÈRE PARTIE.



INSECTES NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS.

ENTOMOLOGIE APPLIQUÉE.

INSECTES NUISIBLES.

PREMIÈRE PARTIE.

INSECTES NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS.

1. — LE RONGEUR DU MÛRIER.

(*Hypoborus_mori*, Aubé.)

Le Rongeur du mûrier est un très petit coléoptère qui ressemble beaucoup au Rongeur du figuier dont l'histoire est exposée dans le supplément aux *Insectes nuisibles*, etc., et qui n'est pas moins funeste aux mûriers languissants que ce dernier ne l'est aux figuiers faibles ou malades. Ces deux insectes ont la même manière de vivre et l'histoire de l'un est celle de l'autre, comme j'ai pu m'en convaincre en examinant des morceaux de branches sèches de mûrier qui m'ont été remises par M. le Dr Aubé à la fin du mois de novembre 1863. Ces branches, de la grosseur du doigt, avaient été prises sur un mûrier de la Provence attaqué par ce petit rongeur. L'écorce était percée d'une multitude de très petits trous ronds, par lesquels était sortie, au mois d'août précédent, la génération qui avait vécu dans ces branches et dont une partie y était rentrée pour vivre et pour hiverner. En dépouillant les branches de leur écorce j'y ai trouvé ces insectes et j'ai aperçu les galeries de ponte creusées sous l'écorce par les femelles pour y déposer leurs œufs. Ces galeries sont des petits canaux imprimés dans l'aubier perpendiculairement aux fibres et d'une étendue égale au $\frac{1}{3}$ ou au $\frac{1}{4}$ de la circonférence de la branche. Les œufs déposés à la

file dans ces galeries transversales donnent naissance à des larves d'une extrême petitesse qui marchent sous l'écorce dans la direction des fibres, pratiquant des galeries proportionnées à leur taille, parallèles entr'elles et à peu près droites. Lorsque ces larves ont acquis toute leur croissance, elles se creusent chacune une petite cellule à l'extrémité de leur galerie ; c'est alors là qu'elles se changent en chrysalides, puis ensuite en insectes parfaits. Ces derniers percent l'écorce qui les couvre, se mettent en liberté et se répandent aux alentours. Peu de temps après, une grande partie de cette génération rentre dans les branches d'où elle est sortie, y creuse des galeries longitudinales sous l'écorce, et ronge le bois pour se nourrir et se créer un abri contre l'hiver, attendant le retour de la belle saison pour propager son espèce.

Ce rongeur fait partie de la famille des Xylophages et du genre *Hypoborus*. Son nom entomologique est *Hypoborus mori*, Aubé, et son nom vulgaire *Rongeur du mûrier*.

1. *Hypoborus mori*, Aubé. — Longueur, 1 1/4 mil. Il est ovale et noirâtre ; la tête est noire, rentrée dans le corselet ; celui-ci est noir, rétréci en devant, arrondi sur les côtés, convexe en dessus, sinué en arrière. Les élytres sont d'un brun noirâtre, de la largeur du corselet, deux fois aussi longues, arrondies en arrière, couvertes de poils courts, jaunâtres, rangés en lignes longitudinales, paraissant former des faisceaux ; le corselet porte des lignes de semblables poils : le dessous est noir ; les pattes et les antennes sont jaunâtres ; les premières sont comprimées et les cuisses postérieures sont noires ; les secondes ont le premier article long, terminé en massue ; leur extrémité est aussi terminée en massue.

Les poils qui recouvrent l'insecte paraissent sortir de points enfoncés sur le corselet et de côtes très peu saillantes sur les élytres.

Les mûriers étant dépouillés tous les ans de leurs feuilles pour la nourriture des vers à soie (*Bombyx mori*, Lin.), souffrent beaucoup de cette opération. On est obligé de couper leurs branches et de les tailler très court pour qu'ils produisent du jeune bois et des feuilles, sans quoi ils périraient bientôt. On fait cette opération

tous les deux ans. Le rongeur se porte sur les branches qu'on a négligé de couper et qui sont languissantes. Il n'attaque pas les mûriers vigoureux qui croissent dans un bon terrain et qui ne subissent pas l'opération de la défoliation.

2. — LA SAUTERELLE PORTE-SELLE.

(*Ephippiger vitium*, Lat.)

La Sauterelle Porte-Selle est connue dans le Languedoc sous les noms de *Grillé-vert*, *Gros-gril*. Elle est redoutée des agriculteurs à cause des ravages qu'elle produit dans les jardins, les champs et les vignes. On l'accuse encore d'occasionner la rupture des branches des mûriers grosses de deux centimètres et au-dessous.

Quand les blés sont coupés et emportés à l'aire pour être dépiqués, la Sauterelle Porte-Selle monte sur les mûriers qui bordent les terres. Ce n'est pas pour manger les feuilles, mais pour ronger l'écorce des plus beaux jets près du tronc; elle la coupe, l'enlève tout autour en forme de section annulaire et en fait couler une sève abondante. Cette incision, qui pénètre quelquefois les premières couches du bois, a de 5 à 10 mil. de large; elle n'est pas nette, mais déchiquetée sur les bords, ce qui, avec la chaleur de la saison, empêche la plaie de se cicatriser. Des coups de vent balançant vivement les branches chargées de feuilles et entaillées à leur base les tordent et les cassent. On doit les enlever avec la serpette en les coupant proprement au-dessous de la blessure faite par la Sauterelle.

On trouve la Sauterelle Porte-Selle à Paris et à Santigay, mais en petit nombre. Elle se tient particulièrement dans les vignes et on ne s'aperçoit pas qu'elle y cause de dégâts sensibles.

Cet insecte fait partie de l'ordre des Orthoptères, de la famille des Sauteurs, de la tribu des Locustiens et du genre *Ephippiger*. Son nom entomologique est *Ephippiger vitium* et son nom vulgaire *Sauterelle Porte-Selle*.

2. *Ephippiger vitium*, Lat.— Longueur, 30 mil. Elle est verdâtre. Les antennes sont très longues et très menues, d'un brun-clair; la tête est d'un vert-pâle en devant, d'un brun-gris postérieurement; les yeux sont ronds, très saillants; les palpes maxillaires sont longs avec leur dernier article tronqué au bout; le corselet est grand; il emboîte le derrière de la tête, est enfoncé au milieu et fort relevé en arrière pour recouvrir la majeure partie des élytres; sa surface est rugueuse, sa couleur brun-clair mêlé de gris-verdâtre et de jaunâtre; les bords latéraux sont sinués et le bord postérieur est arrondi; les élytres très courtes, arrondies, voûtées, épaisses, ridées et croisées, sont reçues en majeure partie sous le renflement postérieur du corselet; les ailes manquent; l'abdomen est d'un vert-jaunâtre en dessous, noirâtre en dessus, avec le bord postérieur des anneaux vert; les pattes sont d'un brun-rougeâtre-clair; les postérieures sont très-longues. La tarière de la femelle est presque droite, de la longueur de l'abdomen.

Cet insecte fait entendre une stridulation bruyante en frottant ses élytres l'une sur l'autre, et c'est pour faciliter leur mouvement que le corselet est relevé dans sa partie postérieure. Les élytres sont ici, à proprement parler, des cymbales sonores que l'insecte frotte l'une contre l'autre pour en tirer des sons. Chez les sauterelles et les criquets de la France les mâles seuls jouissent de la propriété de striduler, et leurs élytres sont organisées de manière à produire des vibrations sonores par leur frottement. Dans le genre *Ephippiger* les femelles sont douées du même avantage et sont aussi bruyantes que les mâles.

Les femelles déposent leurs œufs dans la terre qu'elles percent avec leur longue tarière et qu'elles enfoncent aussi profondément que le permet la dimension de cet instrument. C'est en automne que se fait la ponte, parce que c'est dans cette saison que l'insecte devient adulte. Les œufs éclosent à la fin du printemps suivant et les jeunes sauterelles croissent pendant l'été. En venant au monde elles ont la même forme que les pères et mères, sauf les élytres qu'elles ne possèdent pas. Elles changent plusieurs fois de peau en grandissant. A l'avant dernière mue elles acquièrent des rudiments

d'élytres et passent à l'état de nymphe, état pendant lequel elles continuent à courir et à manger. Enfin par un dernier changement de peau elles deviennent adultes et propres à propager leur espèce. Ces insectes vivent isolément et se tiennent sur les arbustes, les buissons et les plantes dont elles dévorent les feuilles, tout en faisant entendre leur chant; on en voit souvent plusieurs réunies sur le même arbuste exécutant un concert de leur façon. Lorsqu'on veut les saisir elles s'élancent pour échapper à la main, et font de grands sauts à l'aide de leurs longues cuisses postérieures.

On ne connaît aucun autre moyen de les détruire, si ce n'est de leur faire la chasse. Lorsqu'elles se portent sur les mûriers on secoue fortement cet arbre, s'il est jeune et flexible, ou bien on agite ses branches les unes après les autres dans le cas contraire, ce qui fait tomber les sauterelles, surtout si l'on exécute cette opération dès le matin, et on écrase ces insectes avec le pied.

3. — LE CIMBEX HUMERAL.

(*Cimbex humeralis*, Saint-F.)

Le Cimbex huméral ou Cimbex à épaulettes mérite d'être mis au nombre des insectes nuisibles aux arbres fruitiers, parce que sa larve est grosse, vorace et se nourrit des feuilles du poirier et du cerisier. On la trouve dans les jardins pendant les mois de juin et de juillet où on peut facilement la confondre avec une chenille rase, car elle en a la forme générale; mais si on la regarde avec attention on voit bientôt qu'elle a la tête uniformément arrondie et non lobée comme les véritables chenilles, et qu'elle est pourvue de vingt pattes, tandis que ces dernières n'en ont jamais plus de seize. La grande ressemblance de ces sortes de larves avec les chenilles leur a fait donner par Réaumur le nom de fausses chenilles. Celle dont il est ici question ronge les feuilles de poirier en y faisant des échancrures plus ou moins profondes qui font disparaître la moitié ou les deux tiers de la feuille. Elle saisit le bord ou la tran-

che de celle-ci entre ses pattes, et mange le bord qu'elle tient entre ses mandibules et ses mâchoires en donnant de continuels coups de dents qui ont bientôt produit une échancrure très-profonde. Quelquefois elle se repose, se roule en spirale et place sa tête au bout extérieur. Cette attitude lui est facile et naturelle, parce que chacun de ses segments est formé de plusieurs anneaux. Lorsqu'on la saisit avec les doigts on s'aperçoit qu'elle lance un liquide limpide, clair comme de l'eau, un peu coloré en vert, qui sort des côtés de son corps. Ce liquide est probablement un moyen défensif que la nature lui a donné contre ses ennemis, mais qui n'est nullement nuisible à l'homme.

Cette larve parvient à toute sa croissance dans la 2^e quinzaine de juillet. Elle a alors 30 à 35 mil. de longueur, selon son extension, sur 5 mil. de diamètre. Elle est cylindrique, d'un blanc légèrement bleuâtre. La tête est ronde, unie, d'un blanc faiblement rosé; on y voit deux gros points noirs oculaires et deux petits points noirs antennaires; les mandibules sont noires à la base, blanches à l'extrémité; le labre et les mâchoires sont blanchâtres; le corps présente une ligne dorsale de vingt-quatre taches noires et rondes et une bande de taches noires transversales s'étendant d'un bout à l'autre de chaque côté, coupée par douze taches jaunes; les stigmates sont marqués par neuf points noirs de chaque côté; les pattes sont au nombre de vingt, dont les six écailleuses sont un peu tachées de noir à l'extrémité.

Dès qu'elle n'a plus à croître, la larve va chercher un emplacement convenable à sa transformation, entre des feuilles, contre une branche. Elle y file un cocon ovale de soie jaunâtre, d'un tissu assez grossier à l'extérieur, long de 20 mil. sur 8 à 9 mil. de diamètre, arrondi aux deux bouts, où elle se tient engourdie pendant le reste de l'été, l'automne et l'hiver et se transforme en chrysalide au printemps.

L'insecte parfait perce le cocon et sort de son berceau vers le 9 mai. Il se classe dans la famille des Hyménoptères Porte - Scie, dans la tribu des Tenthredines et dans le genre *Cimbex*. Son nom entomologique est *Cimbex humeralis* et son nom vulgaire *Cimbex huméral*.

3. *Cimex humeralis*, Saint-F. — Long. 20 mil. Les antennes sont jaunes, composées de sept articles; les deux premiers courts, rougeâtres; le 3^e long, fauve à la base; les suivants jaunes; les 6^e et 7^e réunis, formant la massue. La tête est d'un brun-noirâtre, avec la face jaune; les mandibules sont tridentées; les yeux et les stemmates noirs; le corselet est, à sa face supérieure, d'un brun-noir un peu bronzé, ayant deux grandes taches jaunes triangulaires en avant des ailes; l'écusson est d'un brun-fauve; le métathorax porte deux taches jaunes au-dessous de l'écusson, une de chaque côté; la poitrine est noire, avec une grande tache d'un brun-fauve de chaque côté du mésothorax et l'abdomen ovalaire est deux fois aussi long que la tête et le thorax; le 1^{er} segment est noir et porte une tache jaune, transverse en dessus; le 3^e est de la même couleur; les autres sont jaunes et présentent une tache dorsale noire triangulaire; le dessous est jaune. Les pattes sont fauves, avec une raie longitudinale noire sur les cuisses. Les ailes dépassent l'abdomen et sont transparentes; les supérieures sont rousses le long de la côte et noirâtres à l'extrémité; les nervures sont également rousses; elles sont pourvues de deux cellules radiales et de trois cellules cubitales, la première recevant les deux nervures récurrentes; la tête et le thorax sont velus.

On ne connaît pas d'autre moyen de détruire cet insecte que de faire la recherche de sa larve. Ses parasites sont inconnus.

4. — LE PAPILLON GAZÉ.

(*Pieris crataegi*, Lat.)

La Chenille du Papillon gazé vit en famille sur l'aubépine (*crataegus oxyacantha*), le prunier, le poirier, le pommier, le cerisier, l'amandier, dont elle dévore les feuilles. Dans certaines années elle se multiplie extraordinairement et devient un véritable fléau dans les jardins fruitiers et les vergers. Elle est plus commune dans le midi de la France que dans le nord et le centre, ou du moins, c'est dans cette contrée qu'on a le plus à s'en plaindre. On a remarqué

que, si elle déponille les amandiers de leurs feuilles, deux années de suite, ces arbres meurent.

Cette chenille se montre dès les premiers jours de mai. On la trouve en petites familles réunies dans un nid de soie ovale filé en commun au sommet d'une branche. Elles sont jeunes alors, et si on défait le nid, on voit à son centre des feuilles sèches mêlées à des excréments, ce qui indique qu'elles sont nées avant l'hiver, qu'elles ont construit ce nid pour s'y réfugier pendant la saison rigoureuse et qu'elles y ont bravé le froid et les intempéries pour se retrouver pleines de vie au retour du printemps. Elles se répandent alors sur les feuilles voisines et les rongent pour se nourrir. Dans l'intervalle de leurs repas elles aiment à se reposer couchées l'une à côté de l'autre sur ces feuilles. Elles croissent rapidement et arrivent au terme de leur grandeur avant la fin de mai. Leur réveil au printemps arrive au moment où les feuilles des arbres commencent à se développer, où elles sont tendres et très petites, et l'on conçoit facilement tout le ravage qu'elles doivent exercer sur un arbre qui porte cinq ou six nids sur ses branches. Ces chenilles ont une manière de vivre qui rappelle celle du *Bombyx chrysorrhœa*, si funeste aux arbres fruitiers, champêtres et aux haies vives.

Lorsque la chenille du Papillon gazé a pris toute sa taille, elle a 35 mil. de longueur ; sa tête est noire, luisante ; le dessus du corps est d'un beau noir ; elle porte sur chaque côté une raie longitudinale formée par un grand nombre de poils roux ou jaunes foncés et aussi par des petites taches de la même couleur ; le dessous et les côtés jusqu'au dessus des stigmates sont d'un gris noirâtre piqueté de noir ; le corps, la tête et les pattes sont garnis de poils blancs assez longs, mêlés à quelques poils noirs ; les stigmates sont noirs et les pattes sont au nombre de seize.

Ces chenilles, pour se métamorphoser en chrysalides, ont soin d'engager contre un objet résistant les crochets de leurs pattes anales dans une petite toile de soie qu'elles ont filée et d'envelopper leur corps d'une ceinture de fils de soie collée par ses extrémités contre le même objet. Elles restent fixées dans une position obli-

que à l'horizon jusqu'au moment de la métamorphose qui ne tarde pas à s'effectuer.

La chrysalide est anguleuse, de couleur jaune-citron, marquée d'un grand nombre de taches et de raies d'un beau noir; le dessous porte une large bande noire luisante qui s'étend d'un bout à l'autre; le dessus du corselet présente une arête élevée et tranchante, en demi-cercle et de couleur noire; de chaque côté on voit un tubercule conique et la tête se termine par une pointe mousse; l'extrémité opposée finit par une petite queue garnie de spinules, lesquelles sont engagées dans le paquet de soie où étaient les pattes anales de la chenille. Le papillon éclôt trois semaines après la transformation en chrysalide et prend son essor vers le 15 juin.

Il fait partie de la famille des Diurnes, de la tribu des Piérides et du genre *Pieris*. Son nom entomologique est *Pieris crataegi* et son nom vulgaire *le Gazé*. Il est le seul de sa tribu dont la chenille vive sur les arbres et dont les ailes, presque dépourvues d'écailles, soient à demi-transparentes. Ces deux circonstances ont engagé les entomologistes modernes à le placer dans un genre particulier appelé *Leuconea*.

4. *Pieris (Leuconea) crataegi*, Lat. — Enverg. 68 mil. Les antennes sont noires, de la longueur du corps, terminées en bouton allongé et blanchâtre à l'extrémité; la tête et la trompe sont noires, ainsi que le corselet; ce dernier et la tête sont garnis de longs poils blanchâtres; l'abdomen est noir; les ailes sont grandes, arrondies, dépourvues de frange, blanches, traversées par des nervures noires un peu élargies, peu garnies d'écailles, en partie transparentes, un peu ombrées de noir le long de la côte et du bord postérieur; le dessous des inférieures est d'un blanc tirant sur le jaune et pointillé de noir; les six pattes sont noires.

On s'oppose aux ravages des chenilles de ce papillon en faisant soigneusement la recherche sur les branches des arbres fruitiers où leurs nids sont apparents avant la pousse des feuilles. On doit enlever tous ces nids et les brûler.

Elles ont pour ennemi naturel un petit Ichneumonien du genre

Microgaster, qui pond ses œufs dans leur corps et dont les larves vivent en société nombreuse dans les entrailles de la chenille et la font périr. Ce petit parasite paraît être le *Microgaster glomeratus* qui attaque fréquemment les chenilles du grand papillon du chou (*Pieris brassicæ*) et qui n'est guère moins funeste au papillon gazé.

5. — LA SÉSIE MUTILLIFORME.

(*Sesia mutillæformis*, Dup.) (1).

La chenille de ce petit Lépidoptère habite sur les vieux troncs et sur les grosses branches des pommiers. On la trouve à l'entour et sur les bords des caries sèches, des parties coupées depuis plusieurs années, des endroits dénudés et de ceux où l'écorce est en partie détachée. On la rencontre toujours sous l'écorce dans la portion qui sépare la partie verte de la partie sèche et qui est éloignée des bords de 10 à 30 mil. Elle vit sur les limites du bois vif, recouverte par l'écorce desséchée, se nourrissant des sucres qui suintent en ce point, provoqués par les morsures qu'elle y fait. Elle est presque toujours couverte d'un liquide rougeâtre lorsqu'on la découvre, ce qui lui donne un aspect sale et la fait paraître d'une couleur plus foncée. Elle parvient à toute sa croissance au 20 juin. Il y en a même qui se transforment en chrysalides vers la fin de mai. La coque dans laquelle ces dernières se renferment pour se métamorphoser est d'une forme très allongée, composée de parcelles de bois et d'écorce détachées par la chenille et tapissée intérieurement d'une couche de soie blanche. La chrysalide est d'un jaune testacé et porte deux rangs de spinules sur les 3^e, 4^e, 5^e, 6^e segments et un seul rang sur les trois postérieurs; le dernier est orné à son extrémité d'une couronne d'épines plus fortes; la tête se termine en pointe en forme de cimier de casque. Le papillon se montre depuis les premiers jours de juin jusqu'au 20 juillet et

(1) Blisson, Ann. Soc. Ent., 1836.

même jusqu'au 10 août lorsque le printemps a été froid. Il est classé dans la famille des Crépusculaires, la tribu des Sésiéides et dans le genre *Sesia*. Son nom entomologique est *Sesia mutillæformis* et son nom vulgaire *Sésie mutilliforme*.

5. *Sesia mutillæformis*, Dup. — Enverg. 17-19 mil. Les antennes sont d'un noir-bleu, un peu fusiformes, simples, terminées par un petit bouquet de poils; les palpes sont noirs; la tête est d'un noir-bleu luisant, avec un petit trait blanc au bord interne des yeux; le corselet et la poitrine sont d'un noir-bleu luisant, avec une grande tache dorée sur chaque côté de la poitrine; l'abdomen est de la couleur du corselet avec le quatrième anneau d'un rouge fauve en dessus, noir bordé de blanc en dessous; la brosse de l'anüs est d'un noir-bleu; les pattes sont de la même couleur avec une petite ligne blanche sur les cuisses antérieures; les ailes supérieures sont transparentes, ayant les nervures, les bords et une large tache transverse d'un noir-bleu en dessus; le sommet, les nervures, les bords, les côtés de la bande d'un fauve doré en dessous; les ailes inférieures sont transparentes, avec les nervures et les bords, d'un bleu-violet en dessus, d'un fauve doré en dessous et une petite lunule noire de part et d'autre; la frange des quatre ailes est d'un noir-violet.

Le mâle est semblable à la femelle; mais son abdomen est allongé, plus grêle, avec la brosse anale comprimée; tout le dessous du quatrième anneau et le pourtour de l'anüs sont blancs; les palpes sont blanchâtres en dessous, excepté vers le bout, et les tarses sont d'un brun-pâle au côté interne.

La chenille de ce Lépidoptère met au moins un an et probablement en emploie deux à prendre toute sa croissance. Elle cause du dommage aux pommiers en augmentant la plaie sous-corticale dans laquelle elle vit. On devra l'y chercher et enlever avec la serpette l'écorce morte sous laquelle elle se tient de manière à arriver au vif de l'arbre. Si le pommier est languissant on devra le soigner pour lui rendre de la vigueur.

On n'a pas encore signalé les parasites de cette chenille.

6. — LA SÉSIE TIPULIFORME.

(*Sesia tipuliformis*, Dup.)

Il n'est pas rare de voir dans les jardins des branches de groseiller (*Ribes rubrum*) mortes et desséchées au milieu d'autres qui sont très vertes. Si on les coupe, pour en débarrasser l'arbuste, on remarque qu'elles sont creuses et que toute la moëlle a disparu ; elles sont comme un tuyau percé d'un bout à l'autre. C'est une petite chenille qui a fait cet ouvrage. Elle s'est logée dans la branche, a mangé la moëlle et a fait périr le rameau. Cette Chenille provient d'un œuf pondu par un petit Papillon à l'extrémité d'une branche d'une notable grosseur, environ 5 à 8 mil. de diamètre. Aussitôt qu'elle est née elle entre dans la moëlle dont elle fait sa nourriture et descend dans la branche à mesure qu'elle grandit et qu'elle consomme la provision qui l'environne. On reconnaît les branches habitées à ce que les feuilles de l'extrémité sont flétries, jaunies, plus ou moins près de leur dessiccation et à ce que le bois est noirâtre, presque mort au-dessus du point occupé par la chenille. Cette dernière atteint le terme de sa croissance au commencement d'avril et se transforme en chrysalide à l'extrémité de sa galerie, en ayant soin préalablement de percer un trou rond dans la branche pour la sortie du papillon. Ce trou est masqué par la pellicule de l'écorce ménagée par la chenille. C'est vers le 20 avril qu'a lieu la métamorphose en chrysalide et vers le 20 mai que paraît le papillon.

La chenille est d'un blanc légèrement rosé. Elle a la tête fauve et deux petits traits fauves sur le premier segment ; les autres segments portent des points verruqueux couleur de chair surmontés chacun d'un poil ; on en compte quatre dorsaux formant un trapèze ; elle est pourvue de seize pattes dont les six écailleuses sont noires et les autres jaunâtres.

La chrysalide est armée d'un double rang de spinules sur le dos de chaque segment de l'abdomen. Au moment de la métamorphose

elle sort à moitié par le trou ménagé par la chenille dans la branche et le papillon se défait de l'enveloppe de la chrysalide et prend son essor sans froisser ses ailes.

Il se classe dans le genre *Sesia* de la tribu des Sésiéides qui fait partie de la famille des crépusculaires. Son nom entomologique est *Sesia tipuliformis* et son nom vulgaire *Sésie tipuliforme*.

6. *Sesia tipuliformis*, Dup. — Enverg. 19-21 mil. Les antennes sont bleues, un peu fusiformes, terminées par un petit faisceau de poils; les palpes sont noirs en dessus, jaunes en dessous; la tête est noire, avec une ligne blanche devant les yeux et un collier jaune; le corselet et la poitrine sont d'un noir-bleu luisant, avec une tache allongée sur chaque côté de celle-ci et une ligne longitudinale sur chaque côté de celui-là, de couleur jaune; l'abdomen est d'un noir-bleu luisant, avec le bord des 3^e, 5^e, 7^e anneaux jaune; il est terminé par un pinceau de poils d'un noir-bleu; les ailes supérieures sont transparentes, avec le sommet fauve de part et d'autre; le dessus a les nervures, les bords et une bande transverse d'un noir-violet; le dessous a la côte jaunâtre; les inférieures sont transparentes, avec les nervures, les bords et une petite lunule d'un noir-violet sur chaque face; la frange des quatre ailes est d'un cendré noirâtre.

Chez le mâle le dernier anneau jaune de l'abdomen est double et les antennes sont légèrement pectinées au côté interne.

La chenille de ce papillon met au moins un an à parvenir à toute sa croissance et en emploie peut-être deux. On la combat en ayant soin de couper les branches des groseillers dès qu'on s'aperçoit que les feuilles du sommet se flétrissent. Si on ne veut pas couper la branche, on examine son écorce pour remarquer le point qui sépare le bois vif du bois altéré; on fait une entaille en ce point de manière à découvrir la galerie sur une certaine longueur et on tue la chenille dans son gîte. Ses parasites n'ont pas encore été signalés.

7. — LA SÉSIE CULICIFORME.

(Sesia culiciformis, Dup.)

La chenille de ce petit papillon vit sous l'écorce du prunier et du pommier. Elle est légèrement pubescente, avec la tête brunâtre. Sa chrysalide est allongée, brune, avec des pointes à la partie postérieure.

Je ne possède pas d'autres détails sur la manière de vivre de cette chenille que je n'ai pas élevée, ni sur les dégâts qu'elle peut causer aux arbres dans lesquels elle s'est établie. Je me contente de la signaler.

Le papillon se montre en mai et juin sur les fleurs, particulièrement sur celles du seringat odorant. Il est classé dans la famille des Crépusculaires, la tribu des Sésiéides et le genre *Sesia*. Son nom entomologique est *Sesia culiciformis* et son nom vulgaire *Sésie culiciforme*.

7. *Sesia culiciformis*, Dup. — Enverg. 24 à 27 mil. Les antennes sont d'un noir-bleu, un peu fusiforme, un peu pectinées au côté interne chez le mâle, filiformes chez la femelle, terminées par une petite houppe de poils; les palpes ont le dessus noir, le dessous d'un rouge fauve; le corselet et la poitrine sont d'un noir-bleu luisant, avec une grande tache d'un rouge fauve sur chaque côté de la poitrine; l'abdomen est de la même couleur que le corselet, avec tout le quatrième anneau d'un rouge fauve, plus vif en dessus qu'en dessous; la brosse de l'anüs est d'un noir-bleu; les pattes sont de la même couleur; les épines tibiales sont jaunes et les tarses jaunâtres avec l'extrémité noire; les ailes supérieures sont transparentes; le dessus est rougeâtre à la base; les nervures, les bords et une large bande transverse sont d'un noir-bleu; le dessous a les bords d'un fauve pâle; le sommet est d'un noir-violet, avec un point d'un rouge-fauve sur le côté externe de la bande transverse; les ailes inférieures sont transparentes, avec les nervures, les bords et une petite lunule, noirs en dessus, et la côte d'un

fauve pâle en dessous ; la frange des quatre ailes est d'un brun-noirâtre.

Cette espèce varie en ce que le deuxième anneau de l'abdomen est bordé de rouge fauve, ou bien en ce qu'il est longé latéralement par une ligne de cette couleur.

On ne connaît pas assez bien les mœurs de la chenille pour indiquer le moyen de la détruire. On ignore aussi quels sont ses parasites.

8. — LA ZYGÈNE DU PRUNIER.

(*Procris pruni*, Dup.)

L'amandier est un arbre précieux dont la culture est très répandue dans les départements méridionaux de la France et dont les fruits se mangent verts, se conservent secs et paraissent sur toutes les tables et sont abondamment employés par les confiseurs. On en tire aussi une huile d'un usage très fréquent en pharmacie. L'amandier est ordinairement planté dans les vignes dans les localités où la température ne permet pas d'y placer des oliviers qui exigent des hivers sans gelées. Il ne craint pas absolument le froid de notre climat, mais comme il fleurit de très bonne heure on ne peut l'y cultiver avec profit à cause des gelées du printemps qui l'empêchent souvent de porter des fruits.

On a observé qu'il survient une grande mortalité de ces arbres lorsque leurs feuilles ont été dévorées deux années consécutives par les chenilles de la Zygène du prunier. Ces chenilles ne se montrent pas en grand nombre chaque année, mais elles paraissent à des époques plus ou moins éloignées, en si grande quantité qu'elles dépouillent les amandiers de toutes leurs feuilles et leur font beaucoup de tort.

Cette chenille est courte, ramassée, garnie de petites aigrettes de poils courts. Elle a le corps rosé, avec la tête, les stigmates et les pattes écailleuses, noirs ; son dos est divisé par une double série de

losanges noirs disposés transversalement. Parvenue à toute sa taille elle s'enferme dans une coque soyeuse, allongée, d'un tissu lâche qui ne paraît suspendue que par une de ses extrémités. La chrysalide est faiblement verdâtre, avec le dos et les enveloppes noirâtres. Le Papillon en sort au mois de juin.

Il est classé dans la famille des Crépusculaires, dans la tribu des Zygénides et dans le genre *Procris*. Son nom entomologique est *Procris pruni* et son nom vulgaire *Zygène du prunier*.

8. *Procris pruni*, Dup. — Enverg. 19 à 21 mil. Les antennes sont presque aussi longues que le corps, bi-pectinées jusqu'au bout chez le mâle, garnies de petites écailles chez la femelle, d'une couleur bleu-verdâtre; la tête et le corps sont d'un vert-obscur; les ailes supérieures sont en dessus d'un vert-obscur, avec la base saupoudrée de vert-doré; le dessous et les deux côtés des inférieures sont d'un brun-noirâtre; la trompe est courte, jaunâtre; les palpes sont grêles, séparés de la tête, presque nus, n'atteignant pas jusqu'au chaperon.

La chenille de cette espèce vit aussi sur le prunellier (*Prunus spinosa*) et sur le chêne. C'est du premier de ces arbres que le papillon a été nommé *Procris pruni*.

Pour se débarrasser de cette chenille dévastatrice il faut surveiller les amandiers au commencement du printemps, et dès qu'on s'aperçoit qu'elle les a envahis, il faut les secouer dès le grand matin et faire tomber les insectes sur des toiles étendues au pied des arbres. En répétant cette opération plusieurs jours de suite on détruira une multitude de ces chenilles et on diminuera considérablement leurs dégâts.

On n'a pas encore signalé les parasites de cette espèce qui doivent être nombreux et puissants, puisqu'ils parviennent à la faire disparaître d'une année à l'autre.

9. — LA ZYGÈNE MALHEUREUSE.

(Aglaope infausta, Dup.)

La chenille de la Zygène malheureuse est signalée comme un véritable fléau pour les amandiers. Celle de la Zygène du prunier n'attaque ces arbres qu'accidentellement et de loin en loin, tandis que la première en ronge les feuilles habituellement. Elle vit aussi sur le prunellier. Elle est courte, ramassée, garnie de petits bouquets de poils implantés sur des tubercules. Elle a le dos et le ventre jaunes ; la tête et les pattes écailleuses noires ; sur chacun de ses côtés sont deux bandes longitudinales, dont la supérieure brune, l'inférieure bleue et beaucoup plus étroite ; ses deux dernières pattes sont bleuâtres ; la chrysalide est renfermée dans une coque ovoïde, d'un tissu très serré. Le papillon en sort dans le mois de juin

Il se classe dans la même famille et la même tribu que le précédent et dans le genre *Aglaope*. Son nom entomologique est *Aglaope infausta* et son nom vulgaire *Zygène malheureuse*.

9. *Aglaope infausta*, Dup. — Enverg. 19 à 21 mil. Les antennes sont noirâtres, presque de la longueur du corps, bipectinées dans les deux sexes ; les palpes sont très petits, séparés du front, n'atteignant pas le chaperon, à dernier article grêle, presque nu ; la trompe est très courte ; la tête et le corps sont d'un brun-cendré ; le corselet est orné d'un collier rouge ; les quatre ailes sont en dessus d'un brun tirant sur le cendré, avec l'origine de la côte et du bord interne des supérieures et presque la moitié intérieure des inférieures d'un rouge-carmin-tendre ; le dessous ressemble au dessus.

Cette espèce est commune dans le midi de la France. On la trouve aussi dans le centre, voltigeant autour des buissons dans le mois de juillet.

On se délivre de sa chenille en secouant les amandiers qu'elle a envahis dès le lever du soleil et en la recevant sur des toiles étendues à leur pied. Ses parasites n'ont pas encore été signalés.

10. — LE COSSUS DU MARRONNIER.

(Zeuzera æsculi, Dup.)

On trouve quelquefois dans les branches des poiriers et des pommiers et dans les tiges des jeunes sujets de la grosseur du doigt ou un peu plus, une chenille qui s'y creuse une galerie longitudinale et qui se nourrit des fibres du bois qu'elle détache et des sucres qu'elle en exprime. Elle atteint le terme de sa croissance à la fin du mois de mai. Elle provient d'un œuf qui a été pondu, au mois d'août de l'année précédente, dans une fissure ou une gerçure de l'écorce. La petite chenille sortie de l'œuf s'introduit dans le bois près de l'écorce et y creuse un tuyau proportionné à sa taille. Elle travaille pendant l'automne à allonger son habitation dans laquelle elle passe l'hiver engourdie par le froid et lorsque la chaleur du printemps lui rend l'activité elle continue à ronger le bois. Elle maintient sa galerie sur la côte de la branche où elle n'est séparée de l'écorce que par une mince couche de bois. Parvenue à toute sa taille vers la fin de mai, elle élargit la partie de la galerie dans laquelle elle se trouve et en fait une cellule. Elle prend la précaution de percer la tige d'un trou rond assez grand pour la sortie du papillon et le bouche avec de la sciure de bois. Elle se renferme ensuite dans une coque fabriquée avec des grains de sciure liés avec des fils de soie et tapissée intérieurement d'une toile de soie ; après quoi elle se change en chrysalide.

Cette chenille est un peu plus grosse que celles de moyenne grandeur. Elle est rase et de couleur jaune pâle, piquetée de points d'un brun-noir ; sa tête est d'un noir luisant ; le premier anneau de son corps est un peu plus grand que les autres et porte en dessus une large tache noire luisante qui en occupe presque toute la surface et qui paraît écailleuse ; le dernier anneau porte aussi en dessus une grande tache noire ; elle est pourvue de seize pattes.

Le papillon se montre dans les premiers jours d'août. Ce n'est pas lui qui force les barrières de son berceau, mais c'est la chrysalide. Cette dernière est armée de petites épines dirigées en arrière

et rangées sur deux lignes transversales sur chacun des anneaux de son abdomen. En remuant celui-ci elle se pousse en avant, perce le cocon et débouche le trou de sortie dans lequel elle reste à demi-engagée. Le papillon peut alors se défaire de l'enveloppe de la chrysalide et prendre son essor.

Il se range dans la famille des Nocturnes, dans la tribu des Hépiaïdes et dans le genre *Zeuzera*. Son nom entomologique est *Zeuzera asculi* et son nom vulgaire *Cossus du marronnier*.

40. *Zeuzera asculi*, Dup. — Enverg. 55 mil. Les antennes du mâle sont pectinées à leur base, simples à leur extrémité ; celles de la femelle sont simples dans toute leur étendue ; la trompe est extrêmement petite, formée de deux filets séparés ; les ailes sont placées en toit dans le repos ; les supérieures sont oblongues, ayant le bord interne arqué dans le milieu, blanches de part et d'autre, avec une multitude de points d'un noir-bleu ; les inférieures sont blanches avec beaucoup de points noirâtres ; le corps est blanc, avec les anneaux de l'abdomen, six points sur le corselet et les pattes d'un noir-bleu.

La femelle pond un grand nombre d'œufs petits, ovalaires, d'un jaune-pâle.

Si l'on peut parvenir à reconnaître la branche ou la tige attaquée par la chenille de ce Cossus et le point où se trouve la galerie, on y fait une incision et on tue ou blesse la chenille. On ne connaît pas ses parasites.

41. — L'ÉCAILLE POURPRÉE.

(*Chelonia purpurea*, Dup.)

La chenille de l'Écaille pourprée se trouve dans les jardins et les vergers. Elle vit sur le pommier, le cerisier, le prunier, la vigne, les groseilliers, l'asperge et sur d'autres plantes. Elle est l'une des plus vives que l'on connaisse. Le son de la voix suffit pour la faire tomber de la plante sur laquelle elle est fixée. Gardée en captivité

elle cherche à s'échapper et l'on est obligé de couvrir la boîte qui la renferme avec une toile métallique, car elle coupe la gaze et le canevas. Elle vit isolément et n'est pas très commune dans les environs de Santigny où elle ne cause pas de dégâts sensibles.

Cette chenille est noire avec des tubercules grisâtres piquetés de brun d'où s'élèvent en aigrettes des poils médiocrement longs ; lesquels sont tous jaunes, ou bien gris sur les côtés du corps et d'un roux foncé sur le dos. Elle a de plus trois lignes blanches maculaires longitudinales, dont les deux extérieures lavées d'une couleur rougeâtre qui n'en fait que mieux ressortir le blanc des stigmates ; la tête et les pattes sont d'un noir luisant ; mais les pattes membraneuses ont le milieu ferrugineux ; son ventre est tantôt blanchâtre, tantôt jaunâtre ; elle passe l'hiver et se change en chrysalide dans les quinze premiers jours de juin, après s'être renfermée dans un cocon de soie blanche. La chrysalide est d'abord rouge, mais elle devient ensuite d'un brun-marron-foncé ; elle porte plusieurs bouquets de poils ferrugineux dont un à l'anus, les autres sur les anneaux de l'abdomen ; l'état de chrysalide ne s'étend guère au-delà de trois semaines.

Cette espèce n'a qu'une génération dans l'année, aux mois de juillet et août. Le papillon se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombycides, la sous-tribu des Chélonites et le genre *Chelonia*. Son nom entomologique est *Chelonia purpurea* et son nom vulgaire *Ecaille pourprée*, *Ecaille mouchetée*.

12. *Chelonia purpurea*, Dup. — Enverg. 50 à 54 mil. Les antennes sont jaunes, pectinées chez le mâle, presque filiformes chez la femelle ; les palpes sont bruns ; le dessus des ailes supérieures est d'un jaune d'ocre, avec une multitude de points et de taches d'un brun-noirâtre plus ou moins foncé ; le dessus des inférieures est rose chez le mâle, d'un rouge-cerise chez la femelle, avec la frange des bords postérieur et interne jaune et six ou sept taches noires éparses, la plupart orbiculaires ; le dessous des supérieures est d'un jaune lavé de rouge et marqué d'une dizaine de taches noires ; le dessous des inférieures offre le même dessin que le des-

sus, mais il a plus de jaune que de rouge ; le corps est d'un jaune d'ocre, avec le ventre rougeâtre et le dos marqué par trois séries de taches noires dont les intermédiaires plus grandes.

Les parasites de cette espèce n'ont pas été signalés.

12. — LE BOMBYX PUDIBOND.

(*Dasychira pudibunda*, Dup.)

Ce Lépidoptère se trouve fréquemment dans les jardins et sa chenille s'y rencontre dans les mois d'août, de septembre et le commencement d'octobre. Elle vit sur les poiriers, les noisetiers et sur beaucoup d'autres arbres, comme le noyer, l'orme, etc. Elle se tient isolée et ne cause de dégâts sensibles que lorsqu'il s'en trouve plusieurs sur le même arbre. Comme elle ne ronge que des feuilles à la fin de l'été et pendant l'automne on ne saurait l'accuser de beaucoup de dommages et on pourrait se dispenser de lui donner place ici. On s'est déterminé à en parler parce qu'on la remarque facilement et fréquemment sur les arbres fruitiers et que le jardinier peut désirer savoir quel papillon elle donne. Cette chenille est d'un vert-jaunâtre ou vert-pomme, avec les 2^e, 3^e, 4^e incisions du dos d'un noir-velouté suivies de deux lignes maculaires et longitudinales pareillement noires, sur lesquelles s'élèvent d'abord quatre brosses verticales jaunes ou blanches, puis des tubercules d'où partent en aigrettes des poils jaunes ; ses côtés offrent des tubercules semblables et les deux vésicules de l'arrière-dos sont rougeâtres ; le onzième anneau est muni d'un long faisceau de poils rougeâtres penché en arrière ; toutes les pattes ont l'extrémité rougeâtre et le ventre est noir ; les stigmates sont blancs avec le pourtour noir. Cette chenille se roule fortement lorsqu'on la touche. Les quatre faisceaux de poils qu'elle porte sur le dos, coupés carrément à la même hauteur, l'ont fait appeler chenille à brosses.

Parvenue à toute sa croissance en automne, elle file une coque molle mais serrée, d'un gris jaunâtre, dans laquelle elle se renferme

pour se changer en chrysalide et qu'elle place dans une feuille pliée.

La chrysalide est cylindrico-conique, d'un noir-brun luisant, avec les incisions plus claires, les anneaux postérieurs rugueux et velus, l'anús terminé par une pointe épaisse à l'extrémité de laquelle sont des poils roux.

Le papillon éclôt l'année suivante en mai ou en juin. Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombycides, la sous-tribu des Liparides et dans le genre *Dasychira* ; son nom entomologique est *Dasychira pudibunda*, Dup., et son nom vulgaire *Bombyx pudibond* ou *Bombyx pattes-étendues*.

13. *Dasychira pudibunda*, Dup. — Enverg. 54 à 60 mil. Les antennes sont d'un gris-blanchâtre avec les barbes rousses, les dernières plus longues chez les mâles que chez les femelles; les palpes sont courts, très velus; le dessus des ailes supérieures est d'un gris-blanc, avec quatre lignes transverses et ondulées, plus une série de points marginaux d'un brun-noirâtre; les deux lignes intermédiaires renferment une lunule centrale de leur couleur, mais elle est absorbée chez le mâle par une large bande transverse d'atomes obscurs; le dessus des inférieures est blanchâtre, avec une bande brunâtre sinuée faisant suite à la ligne postérieure des ailes de devant; le dessous des quatre ailes est du même ton que le dessus des inférieures, avec un point central et une bande postérieure noirâtres; le corps est d'un gris blanchâtre.

Le mâle a deux taches noirâtres près de l'origine des pattes antérieures. Ce papillon, dans le repos, porte ses pattes antérieures en avant et les étend fort au-delà de sa tête qui est appuyée sur ses cuisses. Ces pattes sont très-velues. Cette position immobile qu'il garde pendant le jour lui a valu le nom de *Bombyx pattes-étendues*.

La chenille du Bombyx pudibond est exposée aux atteintes d'un grand nombre de parasites de l'ordre des Diptères et de la Tribu des Tachinaires, soit parce que sa belle couleur jaune, qui tranche sur le vert des feuilles, la fait distinguer de loin par ces insectes,

soit pour une autre cause qui nous est inconnue. Robineau-Desvoidy, dans son *Histoire des Diptères des environs de Paris*, en a décrit six espèces qui sont sorties des chrysalides de ce Lépidoptère. La mouche parasite pond un œuf sur le dos de la chenille duquel sort une petite larve qui perce la peau de cette dernière et entre dans son corps où elle vit de la matière grasseuse produite par la digestion. La chenille croît sans paraître incommodée et en même temps la larve parasite croît aussi. Lorsque la première est parvenue à toute sa grandeur, elle se change en chrysalide et la seconde se transforme en puppe dans le corps de la chrysalide, et l'on voit bientôt sortir un diptère au lieu d'un papillon qu'on attendait. Telle est la manière dont se comportent en général les mouches parasites.

La première décrite par Robineau-Desvoidy est la *Carcelia lucorum* qui est sortie dans le mois d'avril d'une Chrysalide du *Bombyx pudibunda*; ce Diptère est le même que celui appelé *Senome-topia puparum* par Macquart.

1. *Carcelia lucorum*, R. D. — Longueur de 5-6-8 mil. Elle est noire. Les antennes sont noires et descendent jusqu'à l'épistome; le 3^e article est triple du 2^e et surmonté d'un style nu; la face est verticale, nue, blanchâtre; les yeux sont écartés, velus et la bande frontale est rougeâtre; les côtés du front sont brun cendré; les palpes sont jaunes et les poils du derrière de la tête gris; le corselet d'un noir de pruneau, luisant, saupoudré et rayé de grisâtre, avec une demie-bande derrière l'origine des ailes et l'écusson fauve; l'abdomen du mâle est cylindrico-arrondi, d'un noir de pruneau, avec des reflets cendrés un peu grisâtres; la ligne dorsale et les incisions des segments noires et une tache fauve sur les côtés des premiers segments; les pattes sont noires avec les tibias testacé-fauve ou fauves; les ailes sont assez claires avec la base un peu ferrugineuse; la nervure transversale de la première cellule postérieure est presque droite, rarement cintrée; les cuillerons sont blancs; on remarque deux cils apicaux plus ou moins éloignés sur le premier segment de l'abdomen; quatre cils apicaux sur le deu-

xième, et une série complète sur le troisième; les cils frontaux au-dessous de la base des antennes sont au nombre de quatre ou cinq.

La femelle est semblable au mâle, mais elle n'a pas de fauve sur les côtés de l'abdomen; la base des ailes est un peu moins fauve et les côtés du front un peu plus cendrés.

Cette mouche parasite ne s'adresse pas seulement aux chenilles du *Dasychira pudibunda*, mais encore à celles de la *Chelonia villica*, de l'*Aretia fuliginosa* et du *Liparis salicis*.

Une deuxième espèce du genre *Carcelia* appelée *Carcelia susurrans* se développe aussi dans les chenilles du *Dasychira pudibunda* et sort de leur chrysalide.

2. *Carcelia susurrans*, R. D. — Long. 11 mil. Les antennes sont noires, les côtés du front brun-ardoisé; la face est blanchâtre et les palpes sont fauves; les poils du derrière de la tête sont grisâtres; le corselet est noir, saupoudré et rayé de cendré un peu obscur; l'écusson est jaune-testacé; l'abdomen est d'un noir-bleuâtre, avec des reflets d'un cendré à peine grisâtre et une tache latérale fauve sur les côtés du deuxième segment; les tibias sont testacés; les cuillerons blanchâtres; les ailes hyalines à base flavescente.

Une troisième espèce du même genre est encore sortie d'une chrysalide du *Dasychira pudibunda*; c'est la *Carcelia orgyæ*.

3. *Carcelia orgyæ*, R. D. — Long. 13 mil. Les antennes sont noires; les côtés du front brun-cendré; la bande frontale est rougeâtre; la face est blanchâtre; les palpes sont fauves; le corselet est cendré, avec deux lignes dorsales noires; l'écusson est rouge; l'abdomen est noir, garni de reflets cendrés; les côtés du troisième segment avec son bord postérieur et le bord antérieur du quatrième sont rouges; les pattes sont noires avec les tibias testacés, les cuillerons blancs et les ailes assez claires à base jaunâtre.

Robineau-Desvoidy a donné à cette Entomobie ou Tachinaire le nom d'*Orgyæ*, parce qu'à l'époque où il l'a nommée le *Dasychira pudibunda* s'appelait *Orgyæ pudibunda*. Cette même Entomobie

se développe dans la chenille du *Bombyx castrensis*, appelé aujourd'hui *Clisiocampa castrensis*, Dup.

Une 4^e espèce du même genre *Carcelia* est sortie, dans le mois de juillet, d'une chrysalide du *Dasychira pudibunda*. Elle a été appelée :

4. *Carcelia amphion*, R. D. — Long. 10 à 12 mil. Les antennes sont noires ; les côtés du front sont brun-cendré, la bande frontale est noire ; la face est blanchâtre ; les poils du derrière de la tête sont gris ; le corselet est noir, obscurément saupoudré et rayé de cendré-brun avec une bande humérale de chaque côté d'un testacé-fauve, le bord postérieur et l'écusson jaunes ; l'abdomen est noir, avec des reflets cendré-obscur, une large tache fauve sur les côtés des trois premiers segments ; les pattes sont noires avec les tibias testacés ; les tibias postérieurs sont un peu arqués avec des cils noirs, pressés ; les ailes sont assez claires, avec la base jaunâtre ; les cuillerons sont blancs.

Dans ces différentes espèces du genre *Carcelia* la proportion entre la longueur des articles des antennes, le nombre et la disposition des cils frontaux et abdominaux et la villosité des yeux sont les mêmes et tel qu'on l'a indiquée dans la description de la *Carcelia lucorum*. Ces caractères sont communs à toutes les espèces de la tribu des Bombomydes. On doit encore y ajouter une rangée de cils raides sur le côté postérieur des tibias de la troisième paire des pattes.

La *Carcelia amphion* est aussi sortie d'une chrysalide de l'*Orgyia antiqua*.

Une 5^e espèce appartenant au genre *Zenilia* est sortie en été de la chrysalide du *Dasychira pudibunda* ; c'est la

5. *Zenilia aurea*, R. D. — Long. 9 mil. Elle est couverte d'un duvet jaune doré sur un fond noir. Les antennes sont noires et descendent jusqu'à l'épistome ; le 3^e article est quadruple du 2^e, il est surmonté d'un style simple renflé jusqu'au milieu ; les yeux sont d'un brun-rougeâtre, écartés et velus ; la bande frontale est

noire; les côtés du front sont jaunes; la face est blanche, bordée de soies jusqu'au $\frac{1}{3}$ de sa hauteur; les palpes sont fauves; le corselet est d'un jaune-doré, avec quatre raies noires en dessus; l'écusson est testacé; l'abdomen est ové-conique, de la longueur du thorax, d'un jaune doré, avec le premier segment noir; les pattes sont noires, ciliées, à reflet blanc; les ailes sont hyalines, à nervures noires; les cuillerons sont testacés; la première cellule postérieure est fermée près de l'extrémité de l'aile, la deuxième nervure transversale est flexueuse et tombe aux $\frac{2}{3}$ de la cellule postérieure.

On compte deux cils apicaux sur le premier segment de l'abdomen; deux cils médians et deux apicaux sur le deuxième segment; deux cils médians et une rangée de cils apicaux sur le troisième.

Cette espèce ressemble tellement à la *Senometopia libatrix* Macq., qu'on peut les confondre en lisant les descriptions. Elle se développe aussi dans les chenilles du *Bombyx* (*Clisiocampa*) *neustria* et dans celles du *Bombyx processionea*.

Enfin une 6^e espèce attaque le *Dasychira pudibunda*; c'est la *Doria concinnata* R. D., appelée *Metopia concinnata* Macq.

6. *Doria concinnata*, R. D. — Long. 7 à 8 mil. Les antennes sont noires et descendent jusqu'à l'épistôme; le 3^e article est quadruple du deuxième et surmonté d'une soie simple; la bande frontale est noire; les côtés du front sont cendrés, parfois cendré flavescent; la face est blanche, oblique, pourvue de cils qui s'élèvent jusqu'au milieu des fossettes; les palpes sont fauves; les yeux velus; le thorax est noir, rayé de cendré parfois un peu flavescent; l'abdomen est noir, avec trois fascies de reflets cendrés et une ligne dorsale noire; les ailes hyalines à base plus ou moins flavescente; les cuillerons sont blancs et les balanciers d'un blanc-jaunâtre.

On compte deux cils médio-apicaux sur le premier segment de l'abdomen; deux cils médio-basilaires et deux cils médio-apicaux sur le deuxième; deux cils médio-basilaires et une rangée complète de cils apicaux sur le dos du troisième.

Cette espèce s'adresse à un grand nombre de Lépidoptères pour

leur imposer ses œufs. Parmi les papillons de jour on cite les : *Vanessa prorsa*, *levana Antiopa*, *Io* : le *Pieris brassicæ*; parmi les crépusculaires on nomme le *Sphinx pinastri* et le *Semrynthus populi*; parmi les nocturnes on désigne les *Liparis chrysorrhœa* et *Salicis*, le *Bombyx processionea*, l'*Arctia menastri*, le *Diloba cæruleocephala*, l'*Acronycta rumicis*, la *Catocala promissa*, l'*Hadena atriplicis*, la *Cucullia verbasci*, l'*Orthesia stabilis*.

Ainsi, la *Doria concinnata* est une mouche qui fait périr une multitude de chenilles, parmi lesquelles on en compte de très-nuisibles.

13. — LE BOMBYX À BROSSES.

(*Dasychira fascelina*, Dup.)

La chenille de ce Lépidoptère vit sur le groseiller, le framboisier et aussi sur le trèfle et le pissenlit, etc. On la rencontre dans les jardins ainsi que le papillon qu'elle produit. Elle vit isolée comme celle du *Bombyx pudibond* et ne cause de dégâts sensibles que lorsqu'elle se trouve en nombre sur le même arbre ou la même plante. Elle a le fond du corps noirâtre, avec des tubercules également noirâtres d'où partent des poils gris ou jaunâtres placés en étoiles par verticilles. Les brosses de son dos, constamment au nombre de cinq, sont blanches avec le milieu noir, mais les trois dernières n'ont du noir que dans l'âge où elles sont près de leur métamorphose; les deux vésicules de l'arrière du dos sont jaunâtres et suivies d'une aigrette noirâtre qui penche du côté de l'anus; il y a sur le cou deux autres aigrettes colorées de même, disposées en forme de cornes. Cette chenille est remarquable par les cinq brosses qu'elle porte sur le dos, par ses deux cornes ou oreilles et par sa queue. Elle passe l'hiver engourdie dans une cachette qu'elle a choisie, se ranime au printemps et se métamorphose en chrysalide à la fin de mai ou dans la première quinzaine de juin; elle se renferme, pour cette opération, dans un cocon de soie simple, dont la couleur est ordinairement gris-cendré et qu'elle place dans le pli d'une feuille.

La chrysalide est cylindrico-conique, d'un noir-brun, avec les

incisions ferrugineuses, les derniers anneaux de l'abdomen velus et l'anus terminé par une large pointe garnie de deux bouquets divergents de poils roux. Le papillon en sort trois semaines après, et se classe dans le genre *Dasychira* comme le précédent. Son nom entomologique est *Dasychira fascelina* et son nom vulgaire *Bombyx à brosses*, *Patte-étendue-Agathe*.

14. *Dasychira fascelina*, Dup. — Enverg. 30 à 38 mil. Les antennes ont la tige grise et les barbes brunes; celles-ci plus longues chez le mâle que chez la femelle; les palpes sont courts, très-velus; le dessus des ailes supérieures est d'un gris-blanchâtre le long de la côte, d'un gris-cendré sur le reste de la surface, avec trois lignes transverses et flexueuses d'atômes noirs, entremêlées d'atômes oranges; la frange du bord postérieur est en outre précédée d'une série de petits traits noirs éclairés de blanc à leur côté interne; le dessus des inférieures est d'un gris-cendré pâle, avec un point central et une bande postérieure légèrement obscure; le dessous des quatre ailes est à peu près de la couleur du dessus des inférieures, avec des taches noires sur le disque; le corps est d'un gris cendré avec deux points orangés sur le derrière du corselet et une petite brosse noire sur le dos de chacun des deux anneaux antérieurs de l'abdomen.

La femelle ressemble au mâle, mais ses antennes sont beaucoup moins pectinées et son anus est garni d'un bourrelet laineux un peu plus foncé que le corps.

Lorsque ce papillon est au repos il porte en avant ses pattes antérieures qui dépassent notablement la tête, d'où lui est venu le nom vulgaire de *Patte-étendue-Agathe*.

On ne connaît pas d'autre moyen de détruire cet insecte que de chercher sa chenille sur les arbres, où elle est fort apparente, et de la tuer et de rechercher également le papillon qui reste immobile pendant le jour. Ses parasites n'ont pas encore été signalés.

14. — LE BOMBYX SOUCIEUX.

(*Orgya gonostigma*, Dup.)

La chenille du Bombyx soucieux se trouve au commencement de mai et d'août sur le prunier, le framboisier, l'églantier, et sur d'autres arbres tels que le chêne et l'aulne. Elle vit isolément et se nourrit des feuilles de ces arbres auxquels elle cause peu de dommage à moins qu'elle ne s'y trouve en grand nombre. Elle est d'un jaune sale, avec trois bandes noires longitudinales et quatre brosses dorsales d'un roux-jaunâtre obscur. Tous les anneaux de son corps, excepté ceux où sont les brosses, offrent chacun deux bouquets courts de poils blancs, et il y a le long des côtés des tubercules noirs bordés de jaune sur lesquels sont disposés, par verticilles, des poils grisâtres assez longs ; le cou est muni de deux longs faisceaux de poils noirs inclinés en avant ; le douzième anneau a un faisceau semblable incliné en sens contraire ; les deux vésicules de l'arrière du dos sont rougeâtres, et les stigmates sont blancs, avec le pourtour noir ; les pattes, écailleuses, sont d'un brun-jaunâtre luisant, les membraneuses verdâtres.

Parvenue à toute sa grandeur, elle se file un cocon lâche, d'un gris-jaunâtre, dans lequel elle se change en chrysalide, d'un noir luisant, avec les incisions jaunâtres et des poils de la couleur du cocon ; les trois anneaux postérieurs de son dos ont chacun une double tache blanchâtre, et son anus est terminé par une pointe assez longue dont la sommité est bifide. Le Bombyx éclôt pour la première fois à la fin de mai ou au commencement de juin, et pour la deuxième vers la fin d'août ou en septembre.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombydes, la sous-tribu des Liparides et dans le genre *Orgya*. Son nom entomologique est *Orgya gonostigma* et son nom vulgaire *Bombyx soucieux*.

15. *Orgya gonostigma*, Dup. — Enverg. 30 mil. Les antennes sont courtes, plumeuses, largement pectinées, d'un brun-obscur, avec

la tige plus pâle; les palpes sont assez longs, velus, débordant la tête; le dessus des ailes supérieures est d'un brun-tanné-obscur, avec trois taches orbiculaires et trois lignes flexueuses transversales d'un brun-marron, puis deux lunules blanches dont l'une au sommet, l'autre à l'angle interne de l'aile; les taches orbiculaires sont cerclées de gris-bleuâtre, et la lunule du sommet est immédiatement précédée d'une double tache oblongue d'un jaune roussâtre; le dessus des inférieures est d'un noir-brun, avec des poils cendrés à la base; ces ailes, ainsi que les supérieures, ont une frange blanche entrecoupée de noir; le dessus des supérieures est noirâtre, avec l'extrémité d'un fauve sale, le sommet précédé d'une lunule blanche et la frange entrecoupée de noirâtre; le dessous des inférieures est à peu près comme le dessus; le corps est brun.

La femelle, qui est absolument sans ailes, a le corps très gros, d'un cendré obscur avec les pattes et les antennes d'un brun-jau-nâtre, ces dernières sont simplement dentées. Les œufs qu'elle pond sont ronds, d'un blanc verdâtre, luisant.

On ne connaît pas d'autre moyen de se débarrasser de cet insecte que de faire la chasse à la chenille et au papillon, surtout à la femelle qui ne vole pas et se tient contre le tronc ou les branches des arbres. Ses parasites n'ont pas encore été signalés.

15. — LE BOMBYX ANTIQUE.

(*Orgyia antiqua*, Dup.)

La chenille du Bombyx antique n'est pas rare dans les jardins. Elle vit sur le poirier, le pommier, le prunier, l'abricotier et sur le chêne, se nourrissant des feuilles de ces arbres; elle se tient isolée et ne cause de dommage sensible que dans le cas où il s'en trouve plusieurs sur le même arbre; elle est d'un gris-cendré, avec des tubercules rouges d'où s'élèvent des poils grisâtres entremêlés

de poils noirâtres ; elle a quatre brosses jaunes ou blanches alignées sur une bande noire qui couvre le dos des 3^e, 4^e, 5^e et 6^e anneaux ; elle offre en outre cinq aigrettes noirâtres, savoir : deux sur le cou, une sur chaque côté du corps vis-à-vis la deuxième brosse, la cinquième plus longue penchée vers l'anus sur le onzième anneau ; les deux vésicules de l'arrière du dos sont rouges et toutes les pattes sont jaunâtres ; le ventre est d'une couleur livide. Elle se transforme en chrysalide aux mêmes époques que celles du *Bombyx gonostigma*, c'est-à-dire à la fin du mois de juillet. Sa coque est lâche, tantôt d'un gris jaunâtre, tantôt d'un gris-blanchâtre, d'un tissu mince et mou dans lequel elle fait entrer les poils de son corps ; elle la fabrique vers la fin de juillet et l'attache contre une feuille de l'arbre sur lequel elle a vécu ; peu de jours après elle se change en chrysalide d'un noir-brun luisant, avec les incisions ferrugineuses et des poils cendrés ; la chrysalide du mâle est plus petite que celle de la femelle ; elle a 11 mil. de long ; celle de la femelle en a 14 et est plus grosse ; cette chrysalide porte une tache blanchâtre sur le dos de chacun des trois anneaux antérieurs et son anus se termine par une pointe aiguë.

Le papillon éclôt vers le milieu du mois d'août, d'après les observations de De Geer. Il se classe dans le même genre que le précédent auquel il ressemble par la taille, la forme et les mœurs. Son nom entomologique est *Orgya antiqua* et son nom vulgaire *Bombyx antique*, *Bombyx étoilé*.

16. *Orgya antiqua*, Dup. — Enverg. 26 mil. Les antennes ont la tige jaunâtre et les barbes grisâtres : le dessus des ailes supérieures est d'un brun-tanné-pâle, avec deux bandes obscures, transverses, sinuées, dont la postérieure beaucoup plus large est terminée à l'angle interne par une lunule très-blanche ; la frange du bord postérieur est en outre chargée d'une série de points noirâtres ; le dessus des inférieures est un peu plus gai que celui des supérieures, avec la frange d'un jaune-pâle ; le dessous des quatre ailes est d'un jaune roussâtre ; le corps est à peu près du même ton que le dessus des ailes supérieures.

La femelle est d'un gris-jaunâtre, avec les antennes, le dos, et les pattes cendrées; elle n'a que des moignons d'ailes très courts et le corps gros, ovoïde. Les œufs qu'elle pond ont la forme d'un godet, la couleur gris de perle et présentent un point et un cercle obscur.

Pour se débarrasser de ce Lépidoptère il faut chercher sa chenille sur les arbres et sa femelle qui se tient appliquée contre la tige ou les branches.

On a observé que la *Carcelia amphion*, décrite à l'article du Bombyx pudibond, pond ses œufs sur le corps des chenilles du Bombyx antique.

46. — LE BOMBYX DU PRUNIER.

(*Lasiocampa pruni*, Dup.)

Ce papillon habite les jardins fruitiers, les pépinières, les endroits plantés d'ormes, car sa chenille vit sur le prunier cultivé, le poirier, le pommier, l'orme, etc. Elle reste isolée pendant toute sa vie et ne cause de dégâts bien sensibles que dans les cas où il s'en trouve plusieurs sur le même arbre. Comme elle est d'une forte taille et qu'elle mange beaucoup, ses ravages deviennent très apparents et l'on peut alors la chercher pour la tuer.

Dans son jeune âge comme dans l'âge adulte elle est d'un gris-cendré ou d'un gris-rougeâtre, avec le dos longé par deux raies bleuâtres bordées de jaune obscur; le derrière des anneaux de son dos, à partir du deuxième jusqu'au neuvième inclusivement, offre deux taches blanchâtres plus ou moins apparentes, et les stigmates sont blanc-jaunâtre, avec le pourtour noir. Cette chenille n'a qu'un collier, qui est aurore et terminé à chaque bout par du bleu-barbeau; son ventre est gris, avec une bande noire longitudinale; les six pattes écailleuses sont noirâtres, les huit premières pattes membraneuses d'un brun-tanné, les deux dernières de la couleur du

corps ; la tête présente à sa partie postérieure une tache soufrée et il y a sur le onzième anneau une caroncule bifide.

Parvenue à toute sa taille à la fin de mai, elle se construit une coque assez ferme de soie d'un jaune pâle, d'une forme allongée qu'elle place presque toujours entre des feuilles. Elle se change en chrysalide dans le courant de juin, et le papillon éclôt ordinairement trois semaines après.

La chrysalide est d'un noir luisant, avec les anneaux de l'abdomen et les poils de l'anus ferrugineux.

Le papillon est classé dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombycides, la sous-tribu des Lasiocampides et le genre *Lasiocampa*. Son nom entomologique est *Lasiocampa pruni* et son nom vulgaire *Bombyx du prunier*.

17. *Lasiocampa pruni*, Dup. — Enverg. 55 à 60 mil. Les antennes ont la tige rougeâtre et les barbes jaunâtres ; les palpes sont d'un ferrugineux violâtre, réunies, prolongés en une sorte de bec ; le dessus des ailes supérieures est d'un jaune fauve, avec deux lignes transverses et le bord terminal ferrugineux ; la ligne antérieure est très arquée, la ligne postérieure flexueuse et il y a entre l'une et l'autre un gros point blanc presque central, puis une ligne noirâtre un peu courbe descendant obliquement de la côte au bord interne, bord dont le milieu est glacé de violâtre jusqu'à la troisième nervure inclusivement ; le dessus des inférieures est d'un rouge briqueté-clair, avec environ le $\frac{1}{3}$ postérieur, moins la tranche du bord, un peu plus pâle ; le dessous des quatre ailes est d'un jaune rougeâtre-sale, avec deux lignes communes et le bord postérieur d'un brun-obscur ; le corps est d'un rouge briqueté, avec le devant du corselet, la poitrine, le ventre et les pattes d'un ferrugineux violâtre.

Les deux sexes se ressemblent, seulement la femelle a l'abdomen plus gros et les antennes moins pectinées.

17. — LA CALLIMORPHE CHINÉE.

(*Callimorpha hera*, Dup.)

La chenille de ce Lépidoptère vit sur le pommier, le groseillier, le framboisier, la laitue et sur d'autres plantes, mais celle qu'elle préfère est la cynoglosse officinale. On la trouve dès le mois de mai. Elle vit isolément en rongeant les feuilles et ne cause pas de dégâts sensibles; elle n'est pas commune dans les environs de Santigny. Elle est d'un brun-noirâtre avec des tubercules roux sur lesquels sont implantés des poils grisâtres, courts. Elle a trois bandes maculaires et longitudinales, dont une fauve sur le dos et une d'un jaune-pâle sur chacun des côtés. Sa tête est d'un noir luisant, avec une double tache jaune entre les mandibules. Ses stigmates sont d'un noir-foncé. Son ventre et ses pattes membraneuses sont jaunâtres et ses pattes écailleuses sont noires marquées de jaune. Elle marche avec vitesse et se roule un peu quand on la tient. Elle se change en chrysalide dans un léger réseau grisâtre. Cette chrysalide est d'un brun-marron avec une touffe de crochets à l'anus.

Le papillon en sort au bout de 10 à 12 jours. Pendant la canicule il vole rapidement en plein soleil et butine sur les fleurs des chardons. Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombycides, la sous-tribu des Chélonides et le genre *Callimorpha*. Son nom entomologique est *Callimorpha hera* et son nom vulgaire *Gallimorphe chinée*, *Phalène chinée*.

18. *Callimorpha hera*, Dup. — Enverg. 54 à 60 mil. Les antennes sont filiformes d'un brun-noirâtre; la trompe est longue et ferrugineuse; le front est d'un jaune-paille marqué d'un point noir; le corselet est d'un noir-verdâtre, avec deux lignes longitudinales et les bords des épaulettes d'un jaune-paille; le dessus des ailes supérieures est d'un noir glacé de vert, avec deux traits basilaires, deux bandes obliques, une liture costale et tout le bord interne d'un jaune-paille; la bande postérieure représente une Y dont la queue flexueuse est souillée d'un peu de fauve et marquée de trois

ou quatre points noirs inégaux ; la frange du bord est entrecoupée de jaune vers le sommet ; le dessus des ailes inférieures est d'un rouge écarlate avec la frange jaunâtre et quatre taches noires dont une orbiculaire sur le disque, une réniforme vers le milieu du bord postérieur, la troisième oblongue faisant face au sommet et adhérent presque à la quatrième qui est petite et marginale ; le dessous des supérieures est rouge depuis la base jusqu'au milieu, avec deux bandes pareilles à celles du dessus, mais plus foncées et séparées par des taches noires contigües ; il est d'un jaune-roussâtre à l'extrémité, avec quatre taches blanches dont l'antérieure solitaire, les trois autres alignées transversalement vis-à-vis du sommet ; le dessous des inférieures est d'un rouge-pâle et terne, avec une seule tache noire répondant à la tache réniforme de la surface opposée ; l'abdomen est d'un jaune-rougeâtre en dessus, d'un jaune-blanchâtre en dessous, avec quatre rangées longitudinales de points noirs, savoir : une sur le dos, une sur chaque côté et une sur le ventre ; les jambes et les palpes sont entrecoupés de noir.

On n'a pas encore signalé les parasites de la chenille de la Callimorphe chinée.

48, 49, 20. — LES TORDEUSES DES ARBRES FRUITIERS.

(*Tortrix riblana*, Dup. — *cerasana*, Dup. — *cecheana*, Dup.)

Le petit traité des *Insectes nuisibles aux arbres fruitiers*, etc., et son *supplément* font connaître plusieurs petits Lépidoptères de la tribu des Tordeuses, dont les chenilles lient en paquets les feuilles des arbres fruitiers pour se créer un logement où elles trouvent à la fois le couvert, la nourriture et la tranquillité. Outre ces espèces, il en existe d'autres de la même tribu qui usent d'un semblable procédé pour vivre et se conserver, que l'on rencontre aussi dans les jardins et les vergers et qu'il est intéressant de connaître. Ces espèces ont été assez communes à Santigny en 1863 et je vais rapporter ce que l'observation m'a appris sur chacune d'elles.

19. *Tortrix ribeana*, Dup. — Longueur 12 mil. (ailes pliées). Elle est d'un jaune d'ocre pâle. Les antennes sont jaunâtres et dépassent l'extrémité du corselet; la tête et les palpes sont d'un jaune d'ocre; le deuxième article de ceux-ci est triangulaire et le troisième très petit et nu, en forme de bouton; le corselet est de la couleur générale; les ailes supérieures sont élargies aux épaules, arrondies à la côte, un peu flexueuses au bord postérieur, d'un jaune d'ocre, avec une bande transversale plus foncée à la base, parcourue par trois raies flexueuses, parallèles, de couleur d'ocre-brunâtre, dont la troisième sert de limite à la bande; une deuxième bande au milieu transversale et oblique, de la même nuance que la première, bordée par une ligne d'ocre-brunâtre de chaque côté, s'éclaircissant en approchant du bord interne de l'aile; une raie d'ocre-brun transversale et oblique, parallèle à la troisième bande, s'effaçant avant d'atteindre le bord interne; quelques points ou petites taches entre cette raie et la frange qui est d'un ocre-brun; les ailes inférieures sont lavées de noir très-clair; l'abdomen est d'un gris-jaunâtre en dessus; le dessous du corps et les pattes sont d'un blanc-jaunâtre.

La chenille vit entre des feuilles de poirier réunies entre elles sans être déformées. On la trouve dans son nid à l'époque du 15 mai. Elle a alors 17 mil. de long. Elle est de forme cylindrique; sa tête est verte, marquée de quelques taches noires, très petites, irrégulières, placées sur la région postérieure; le deuxième article de ses petites antennes est noir, les premier et troisième sont verts; le corps est entièrement vert; on y distingue, en regardant attentivement, des points verruqueux plats d'un vert plus pâle, peu différent du ton général, desquels sort un poil; les pattes sont au nombre de seize, dont les six thoraciques sont noires et les dix abdominales vertes.

Parvenue à toute sa taille peu de temps après le 15 mai, elle se change en chrysalide dans son habitation dont le papillon sort le 4 juin. Pour faciliter son éclosion, la chrysalide, dont le dos est armé de spinules, se pousse en avant et sort à moitié de sa retraite.

20. *Tortrix cerasana*, Dup. — Longueur 10 mil (ailes pliées). Les antennes sont filiformes, d'un blanc-jaunâtre, moins longues que le corps; les palpes sont de la même couleur, comprimés, garnis d'écailles, à deuxième article triangulaire et troisième article très petit, nu, en forme de bouton; les ailes supérieures sont élargies à la base, arrondies à la côte, sinuées au bord postérieur, avec l'angle du sommet un peu saillant, d'un jaune-d'ocre-pâle, marquées d'une raie transversale oblique, noirâtre vers la base; d'une bande transversale oblique noirâtre vers le milieu, un peu plus large au bord interne qu'à la côte, avec une éclaircie jaunâtre; l'espace compris entre la raie et la bande est d'une teinte noirâtre qui va en s'éclaircissant depuis le bord intérieur jusque près de la côte; l'extrémité de l'aile présente quelques points bruns formant des linéoles irrégulières; la frange est brune; les ailes inférieures sont noirâtres le long du bord extérieur; l'abdomen est noirâtre en dessus, jaunâtre en dessous; la poitrine et les pattes sont de cette dernière couleur ainsi que le dessous des ailes inférieures; le dessous des supérieures est noirâtre au milieu et d'un blanc-jaunâtre tout autour.

La chenille se trouve, vers le 8 mai, dans une feuille de poirier pliée en deux, dont elle ronge les surfaces en contact avec elle. Elle est très vive et s'agite continuellement lorsqu'elle sent l'impression de l'air et de la lumière. Elle est fluette, cylindrique, d'un blanc légèrement vert; la tête est blanchâtre dans sa jeunesse; elle devient ensuite d'un brun-noirâtre; le corps porte des petits points noirs de chacun desquels sort un poil; le premier segment présente un écusson noirâtre; les pattes écailleuses sont de cette dernière couleur; elle se change en chrysalide dans son berceau; cette chrysalide est d'un jaune-testacé; elle porte une double couronne de spinules sur le dos des segments de son abdomen; le papillon éclôt le 17 juin. Pour faciliter sa sortie, la chrysalide se pousse en avant et sort elle-même de son gîte jusqu'au milieu du corps.

21. *Tortrix (Ptycholoma) lecheana*, Dup. — Longueur 11 mil (ailes pliées). La tête est d'un jaune-d'ocre foncé; les palpes sont

de la même couleur, relevés, et serrés contre le front; le deuxième article n'est pas dilaté en triangle; le troisième est petit, nu, saillant; les yeux sont verdâtres en devant, noirs en arrière; les antennes sont filiformes, de la longueur de la moitié du corps, noirâtres, à premier article jaune; le thorax est d'un jaune d'ocre brun; les ailes supérieures sont dilatées à la base, arrondies à la côte, terminées un peu obliquement, de la même couleur que le corselet, traversées par quatre raies argentées; la première à la racine de l'aile, peu visible, la deuxième avant le milieu, arquée; la troisième au-delà du milieu, oblique; la quatrième entre la troisième et le bord postérieur, réduite presque à un point; la frange est d'un ocre plus clair; les ailes inférieures sont noires, avec la frange jaune-pâle; le dessous des quatre ailes, l'abdomen et les pattes sont noirâtres; les tibias antérieurs et les tarses sont couleur d'ocre-brun; les épines des tibias postérieurs sont d'un blanc-jannâtre.

On trouve la chenille de cette espèce vers le 8 mai sur une feuille de poirier pliée en deux, mais dont les deux parties ne sont pas exactement appliquées l'une contre l'autre; elles forment une espèce de tuyau longitudinal obtenu en attachant l'un des bords à la nervure médiane. La chenille logée dans ce tuyau est fusiforme, longue de 12 à 15 mil., selon son extension; elle est d'un vert-foncé en dessus; les deux premiers segments, les côtés, le dessous et les pattes sont d'un vert-tendre; la tête est testacée, avec le labre et les mandibules noirs; le premier segment est d'un vert-clair au milieu et noir de chaque côté; on voit, sur chaque segment, excepté le premier, quatre points blancs pilifères disposés en trapèze, comme on les remarque sur toutes les chenilles tordeuses ou plieuses. Cette chenille sort quelquefois de son logement pour ronger la feuille à découvert, mais ses sorties sont de courte durée. Elle se change en chrysalide dans son logement; cette chrysalide est noire, ovo-conique, allongée, spinuleuse sur le dos des segments de l'abdomen; elle sort à moitié de la feuille pour permettre au papillon d'éclore sans froisser ses ailes. Ce dernier se montre vers le 27 mai.

21. — LA PYRALE ROSEURANE.

(Cochylis roserana, Dup.)

L'histoire de la *Pyrale roserane* est donnée dans le *Supplément aux Insectes nuisibles aux arbres fruitiers*, etc. On peut y voir qu'il n'est pas facile de se délivrer de ce petit insecte qui est parfois si nuisible aux raisins. Si nous reconnaissons à regret que nous n'avons guère d'action contre lui nous devons être satisfaits d'apprendre qu'il est la proie d'un parasite qui lui fait la guerre pour s'en nourrir et qui nous en délivre au bout de quelque temps. Cet ennemi est un petit Ichneumonien qui pond ses œufs dans le corps des chenilles de la *Pyrale* cachées dans la masse de débris qu'elles ont accumulés en rongant les fleurs de la vigne et qui leur sort d'abri contre la pluie, le vent et le soleil. Il n'en place qu'un dans la même chenille, cette proie étant suffisante à la larve qui en sort depuis sa naissance jusqu'au moment de sa transformation en chrysalide. Dès que cette larve a mangé toute la chenille, elle s'enferme dans un cocon de soie blanche placé dans le nid de cette dernière et l'insecte en sort sous sa forme parfaite à la fin du mois de juillet.

Il se classe dans la tribu des Ichneumoniens et dans le genre *Campoplex*. Son nom entomologique est *Campoplex difformis*, Grav.

7. *Campoplex difformis*, Grav. — Longueur. 5 mil. (sans la tarière). Il est noir. Les antennes sont noires, filiformes, moins longues que le corps, arquées à l'extrémité; la tête est noire; le labre et les palpes sont testacés; le thorax est ovalaire, noir, de la largeur de la tête, l'écusson arrondi à l'extrémité; le métathorax arrondi, avec une impression médiane en arrière; l'abdomen est noir, deux fois aussi long que la tête et le thorax, comprimé dans sa partie postérieure, à premier segment formant un pédicule relevé, renflé à son extrémité, les autres segments présentant un triangle, vus de côté; le dessous est blanchâtre à partir du pédicule; les pattes sont fauves; les hanches noires, ainsi que les tro-

chanters postérieurs; les ailes sont hyalines, plus courtes que l'abdomen, à nervures et stigma noirs; la base des supérieures et l'écaille alaire sont jaunâtres; l'aréole est petite, triangulaire; la tanière est ascendante, de la moitié de la longueur de l'abdomen.

La Pyrale roserane a été plus commune à Santigny en 1864, ainsi que je l'avais prévu, qu'en 1863, et a causé, en grande partie, l'accident appelé *coulure* par les vignerons. Les raisins ont très bien fleuri, mais une partie seulement des grains ont noué; les autres ont *coulé*. Ces derniers sont ceux qui ont été dévorés par la chenille de la Pyrale. Les pluies froides au moment de la floraison peuvent contribuer à cet accident, mais elles n'en sont pas l'unique cause, comme on le croit généralement. La Pyrale y contribue pour une bonne part.

22. — LA PYRALE DE WOEBER.

(*Carpocapsa woeberiana*, Dup)

La Pyrale de Woeber, suivant Duponchel, est moins commune en France qu'en Allemagne. Je n'ai pas eu l'occasion de la rencontrer et d'observer ses habitudes ainsi que celles de sa chenille, et je puise dans l'ouvrage de cet entomologiste sur les papillons de France les renseignements suivants : La chenille est d'un vert-jaunâtre, avec la tête brune et des poils clairsemés sur tout le corps. Elle vit aux dépens de la sève de plusieurs arbres fruitiers, cerisier, abricotier, amandier. Elle se tient entre l'écorce et l'aubier où elle creuse des galeries cylindriques. La poussière qui s'en échappe à l'intérieur sert à trahir sa présence. Elle occasionne souvent des extravasations de sève qui nuisent à l'arbre et des excroissances qui occasionnent la mort de l'écorce. Sa transformation en chrysalide a lieu dans l'endroit où elle a vécu. Cette chrysalide passe l'hiver, et le papillon n'en sort ordinairement que dans les premiers jours de juillet.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Tordeuses et dans le genre *carpocapsa*. Son nom entomologique est *Carpocapsa wæberiana*, et son nom vulgaire *Pyrale de Wæber*. On pourrait encore l'appeler *Pyrale sous-corticale*.

23. *Carpocapsa wæberiana*, Dup. — Enverg. 14 à 16 mil. Les antennes sont filiformes, noirâtres; la tête est brune, avec les palpes fauves; le corselet est brun, avec le collier et les épaulettes bordés de fauve; le fond des ailes supérieures, en dessus, est d'un fauve doré, réticulé de brun et traversé au milieu par deux lignes anguleuses métalliques d'un bleu-d'acier; à leur extrémité inférieure on voit un écusson formé par un cercle de cette dernière couleur, bordé de noir extérieurement, dont le milieu est occupé par quatre petits traits noirs, parallèles dans le sens des nervures; la côte est brune, marquée de six ou sept points blancs; la frange est noirâtre, interrompue par deux lignes blanches qui la partagent en trois parties égales; le dessus des ailes inférieures est d'un brun-noirâtre, ainsi que le dessous des quatre ailes; l'abdomen est de la couleur des ailes inférieures.

28. — LA TEIGNE A DAIS DU POIRIER.

(*Swammerdamia pyri*. St.)

Le nom générique de ce petit Lépidoptère étant long et assez difficile à prononcer pour une bouche française, j'ai cherché, pour la désigner, un nom vulgaire ayant quelque analogie avec ses habitudes, et j'ai adopté celui de *Teigne à dais*, qui se rapporte à sa chenille que l'on trouve sur les feuilles des poiriers et des pommiers dans les jardins.

Vers le 1^{er} juillet on voit sur la surface supérieure de ces feuilles une petite chenille qui se tient sous une toile de soie blanche très fine, très claire et transparente. Elle a tendu cette toile d'un bord à l'autre ou d'un bord à une ligne tracée entre l'autre bord et la

nervure médiane, de manière à faire courber légèrement la feuille, à la rendre concave en dessus. Placée sous cette toile, comme sous un dais ou un poêle, elle ne se tient pas immédiatement sur la surface de la feuille; elle tend des fils au-dessus et très près de cette surface; elle fait une sorte de toile extrêmement claire sur laquelle elle se place étendue de tout son long. De cette position elle broute la surface supérieure de la feuille pour se nourrir, en ayant soin de ménager la membrane inférieure. Les parties attaquées sont réduites en une dentelle formée par les mailles de cette pellicule.

Parvenue à toute sa taille, cette chenille a 7 à 8 mil. de long. Elle est fluette, cylindrique, de couleur jaune, avec deux raies latérales d'un rouge-brun s'étendant dans toute sa longueur et une transversale de la même couleur sur le milieu de chaque anneau. La tête est blanchâtre et porte une grande tache noire de chaque côté. Elle est pourvue de seize pattes.

Vers le 4 juillet elle quitte la feuille sur laquelle elle a vécu et va chercher dans le voisinage un lieu propice à sa transformation. Elle s'y renferme dans un cocon de soie blanche de forme ovale, d'où le papillon sort vers le 23 juillet. Ce petit Lépidoptère n'a rien de remarquable par les couleurs, mais son attitude dans le repos est singulière : il tient sa tête appuyée sur le plan de position et son derrière relevé; il fait un angle aigu avec ce plan dont la tête occupe le sommet.

Il se classe dans la tribu des Tinéites et dans le genre *Swammerdamia* formé de nom de Swammerdam, célèbre entomologiste hollandais du XVII^e siècle. Le nom entomologique de cette espèce est *Swammerdamia pyri* et son nom vulgaire *Teigne à dais du poirier*.

24. *Swammerdamia pyri*, St. — Long. 5 mil. (ailes pliées). Elle est d'un gris-noirâtre. Les antennes sont filiformes, de la moitié de la longueur du corps, annelées de blanc et de noir; la tête est blanche; les palpes sont gris, peu épais, relevés contre la face, s'élevant à peine à la hauteur du vertex; les yeux sont noirs, grands et ronds; la trompe est membraneuse; le corselet est gris noirâtre.

tre; les ailes sont posées sur le corps en toit arrondi au sommet et relevées à l'extrémité en queue de coq; les supérieures sont étroites, allongées, terminées obliquement, d'un gris noirâtre, avec une tache noire mal limitée au bord interne et le bord postérieur d'un gris foncé, la frange est noire; les inférieures sont d'un gris-noirâtre, à frange grise; l'abdomen, le dessous du corps et les pattes sont gris.

On n'a pas encore observé les parasites de cette espèce qui est peu nuisible lorsqu'elle n'existe qu'en petit nombre, mais qui peut le devenir si elle se multiplie en nombre prodigieux. Comme il est facile de remarquer sa chenille sur les feuilles des poiriers et des pommiers pendant le mois de juin, on pourra la détruire si on veut en prendre la peine.

24. — LA MINEUSE DES FEUILLES DE POMMIER.

(*Cemiosoma scitella*, St.)

On lit dans le supplément au petit traité des *Insectes nuisibles aux arbres fruitiers, aux plantes potagères*, etc., que la chenille de la *Cemiosoma scitella* cause peu de dommage aux pommiers, ce qui est très vrai lorsqu'elle est peu nombreuse, mais il n'en est pas ainsi lorsqu'elle est extraordinairement multipliée comme elle l'a été à Santigny pendant l'été de 1863. On voyait alors presque toutes les feuilles des pommiers nains et des jeunes quenouilles de poirier couvertes de taches noires plus ou moins grandes : les unes n'en présentaient qu'une seule, d'autres en montraient deux ou trois et même un plus grand nombre. On ne peut douter que les arbres ne se ressentissent de l'altération d'un organe aussi essentiel à leur santé et à leur croissance que le sont les feuilles. Cette petite chenille était extraordinairement multipliée et on la rencontrait tout aussi fréquemment dans les feuilles d'aubépine des haies vives des prés et des champs, que dans celles des poiriers et des pommiers des jardins.

La nature, qui vient au secours de l'homme quand il est nécessaire, a envoyé des parasites qui ont commencé la destruction de cette petite espèce nuisible et qui l'auront bientôt ramenée à ses proportions normales. Le premier de ces parasites s'est montré le 20 juillet. C'est un petit Ichneumonien de la sous tribu des Braconites et du genre *Microgaster*. La larve d'où il est sorti a vécu solitaire dans le corps de la chenille de la *Cemiosoma* et l'a complètement dévorée. Ce petit Braconite me paraît se rapporter à l'espèce appelée *albipennis* par Nées d'Esembeck.

8. *Microgaster albipennis*, N. de E. — Long. 2 1/4 mil. Il est entièrement noir, luisant. Les antennes sont noires, filiformes, un peu épaisses et plus longues que le corps ; les palpes sont blanchâtres ; la tête, le thorax, l'abdomen sont noirs luisants ; ce dernier est subsessile, de la longueur du thorax, à premier segment bordé sur les côtés, strié au milieu ; le second est marqué d'une ligne transversale enfoncée au milieu ; les pattes sont noires, avec la base des tibias postérieurs blanchâtre ; les ailes sont blanches, à stigma triangulaire gris ; les nervures sont presque effacées, excepté celle qui descend de la première cellule cubitale ; ces dernières sont au nombre de deux.

Le second des parasites s'est montré le 24 juillet. C'est un petit Chalcidite d'une couleur verte dorée brillante, dont les antennes sont composées de sept articles et dont l'abdomen, subpédiculé, est plus court que le thorax. Il fait partie du genre *Eulophus*, N. d. E., qui a été divisé en plusieurs autres. Il me paraît entrer dans celui d'*Entedon* et n'est pas décrit dans les *Pteromalini* de Nées d'Esembeck. Je lui donnerai le nom provisoire de *punctatus*.

9. *Entedon punctatus*, E. — Long. 2 mil. Il est d'un beau vert un peu doré, brillant. Les antennes sont noires, filiformes, composées de sept articles : le premier long, inséré au bas de la face ; le deuxième court ; le troisième un peu plus long que chacun des suivants, le dernier étant, peut-être, formé de deux anneaux soudés et terminé en pointe ; la tête est verte, ponctuée, presque aussi longue que large ; le thorax est de la largeur de la tête, ovoïde, d'un

vert-doré brillant, à ponctuation forte et serrée; l'abdomen est subpédiculé, ovalaire, de la largeur du thorax, un peu moins long que ce dernier, lisse, luisant, vert, finement pointillé; les pattes sont blanches; les ailes hyalines dépassent à peine l'extrémité de l'abdomen; la nervure sous-costale est réunie à la côte sur plus du $\frac{1}{3}$ de la longueur de celle-ci; la côte est ciliée.

Je suppose que cet individu, dont l'abdomen est presque orbiculaire, est un mâle dont la femelle ne s'est pas montrée.

25. — LA TEIGNE A FOURREAU DU POIRIER.

(*Coleophora hemerobiella*, St.)

L'histoire de la Teigne à fourreau du poirier se trouve dans le supplément au traité des *Insectes nuisibles*, etc. et si je reviens sur ce Microlépidoptère, c'est pour faire connaître ses parasites, qui n'avaient pas encore été signalés lorsque le supplément a paru. Il est d'autant plus utile de décrire les parasites des insectes nuisibles qu'ils sont le moyen le plus sûr de nous délivrer de leur présence. Il est vrai que ce moyen, fourni par la nature, n'est pas à notre disposition au moment même où nous serions disposés à le réclamer; mais en observant et en remarquant la présence de ces insectes nous pouvons être certains que les insectes nuisibles vont momentanément disparaître ou diminuer très sensiblement en nombre.

La chenille de la *Coleophora hemerobiella*, qui se tient constamment dans un tuyau cylindrique, noir, qu'elle transporte partout où elle veut aller, a été assez commune à Santigny pendant l'été de 1863. On la voyait en grand nombre sur les feuilles des poiriers et des pommiers dans les jardins. Elle a été atteinte par deux parasites de la tribu des Ichneumoniens dont les larves ont vécu dans les tuyaux et dans le corps des chenilles qui les habitaient. La femelle de ces parasites perce le fourreau avec sa tarière et introduit un œuf dans le corps de la chenille. La larve sortie de l'œuf

suce la chenille intérieurement et finit par la dévorer en entier, puis elle se change en chrysalide et ensuite en insecte parfait qui perce un trou dans le fourreau pour sortir et se mettre en liberté. Ce trou est situé un peu au-delà du milieu du côté du bout postérieur du tuyau.

Le premier de ces parasites s'est montré le 11 juin. C'est un Ichneumonien qui me paraît se rapporter au genre *Hemiteles* et qui ressemble beaucoup à l'espèce appelée *Similis* par Gravenhorst, laquelle a plusieurs variétés. Cette assimilation n'étant pas bien certaine, je ne la présente qu'avec doute.

10. *Hemiteles similis*. Grav. — Long. 5 mil. Les antennes sont noires, filiformes, de la longueur du corps, courbées à l'extrémité; la tête est noire, transverse, un peu échancrée en arrière; le thorax est noir, ovalaire; le méthathorax arrondi, avec des stries saillantes à la partie postérieure; l'abdomen est noir, plus long que la tête et le thorax (une fois et demie aussi long); le premier segment est aminci en pédicule court, arqué, élargi à l'extrémité; les autres, vus en dessus, forment un ovale; vus de côté présentent un triangle dont la base est à l'extrémité; les pattes sont fauves; les hanches et les trochanters, noirs; ceux-ci tachés de fauve à la base; les cuisses portent en dessus une raie noire commençant près de la base et s'étendant jusqu'au milieu; l'extrémité des tibias postérieurs et les tarses sont bruns; les ailes sont hyalines, de la longueur de l'abdomen; les supérieures sont pourvues d'une cellule radiale lancéolée; d'une aréole petite, subpentagonale, ouverte du côté du bord de l'aile; la tarière est de la longueur du quart de l'abdomen.

Le second parasite a paru le 26 juin. Il est privé d'ailes et ressemble au premier coup d'œil à une fourmi; mais il est réellement un Ichneumonien du genre *Pezomachus*, qui me paraît se rapporter à l'espèce appelée *Agilis* par Gravenhorst ou à l'une de ses nombreuses variétés.

11. *Pezomachus agilis*? Grav. — Long. 5 mil. Il est noir. Les antennes sont noires, filiformes, de la longueur du corps; la tête

est transverse, plus large que le thorax ; celui-ci est noir et porte une suture transversale au milieu, qui semble le diviser en deux segments ; l'abdomen est noir, ovalaire, de la longueur de la tête et du thorax, à pédicule conique arqué ; les pattes sont noires, avec les genoux et le milieu des tibias d'un fauve-brun ; la tarière est très courte.

DEUXIÈME PARTIE.

**INSECTES NUISIBLES AUX PLANTES POTAGÈRES,
INDUSTRIELLES ET ÉCONOMIQUES.**

DEUXIÈME PARTIE.

Insectes nuisibles aux Plantes potagères, industrielles et économiques.

26. — LE RONGEUR DE LA TRUFFE.

(*Anisotoma cinnamomea*, Fab.)

Je n'ai aucun renseignement précis sur les premiers états de ce petit coléoptère. Je ne sais dans quel lieu sa larve se tient, ni de quelle substance elle se nourrit, ni quelle est sa forme. Je conjecture qu'elle vit dans la truffe et qu'elle y prend tout son accroissement. Si je parle de l'insecte, c'est parce qu'on le trouve dans ce tubercule estimé des gastronomes et d'un prix élevé, et que tout ce qui tend à l'altérer et à le détruire mérite d'être connu. A son état parfait il ronge la truffe pour se nourrir et y creuse des trous profond dans lesquels il se tient et où il passe l'hiver. Dans certaines années on l'y trouve assez abondamment pendant le mois de novembre. Sur la fin de janvier j'ai rencontré un mâle et une femelle dans la même excavation où ils étaient à moitié engourdis. Ce fait porte à conjecturer que cette dernière pond un ou plusieurs œufs au fond de cette galerie et que les larves qui en sortent se nourrissent de la substance du tubercule qui passe l'hiver dans la terre et qui y demeure pendant le printemps et une partie de l'été. Cette conjecture explique pourquoi on ne voit pas les larves du rongeur dans les truffes récoltées à la fin de l'été et en automne et pourquoi on y voit le rongeur lui-même. Ce dernier n'altère pas la qualité de la truffe; elle reste parfaitement saine autour du trou

qu'il y creuse et on peut s'en servir pour la cuisine sans aucun scrupule. Il n'est pas, à beaucoup près, aussi nuisible que certains insectes, dont on parlera plus loin, dont la présence amène promptement l'altération et la putréfaction de ce tubercule.

Ce petit Coléoptère appartient à la famille des Taxicornes, à la tribu des Diapériales et au genre *Anisotoma*. Son nom entomologique est *Anisotoma cinnamomea*, Fab., et son nom vulgaire *Rongeur de la truffe*, *Anisotome canelle*.

26. *Anisotoma cinnamomea*, Fab.—Long. 5 mil. Il est ovale, d'un roux ferrugineux uniforme. Les antennes sont composées de onze articles dont les cinq derniers forment une massue allongée, perfoliée et dont le deuxième de la massue est très petit; les cinq premiers sont ferrugineux et les six derniers noirs; la tête est ferrugineuse, luisante, avec les yeux et l'extrémité des mandibules noirs; elle est large et ponctuée; le corselet est plus large que la tête, transversal, échancré en devant, élargi en arrière, convexe en dessus, arrondi sur les côtés, ponctué, d'un ferrugineux brillant; on voit une ligne enfoncée, ponctuée le long du bord postérieur, interrompue en dessus; l'écusson est petit, triangulaire, de la couleur du corselet; les élytres sont de la largeur du corselet à la base, ovales, convexes, arrondies en arrière, deux fois aussi longues que le corselet, d'un ferrugineux luisant à stries fines de points; les pattes sont ferrugineuses, avec les cuisses postérieures renflées, bidentées en dessous, et les tibias attenants longs, arqués, terminés par deux épines et garnis de quelques spinules au bord postérieur.

La femelle est semblable au mâle; mais ses cuisses postérieures n'ont pas d'épines en dessous, et ses tibias sont droits et plus courts.

On doit visiter les truffes que l'on achète et en retirer tous les insectes qu'on découvre dans les cavités qu'ils y ont pratiquées.

On ne connaît ni les ennemis ni les parasites de cet insecte.

27. — L'APION DE L'OSEILLE.

(Apion violaceum, Schoen.)

L'Oseille que l'on cultive dans les jardins pour l'usage de la cuisine (*acetosa pratensis*) commence à monter en tige pour fleurir vers le 24 juin, jour de la Saint Jean, et dans beaucoup de villages on la coupe entièrement ce jour là afin qu'elle repousse et ne monte plus à graine le reste de l'année. Si on examine les tiges coupées à cette époque et qu'on les fende longitudinalement pour en explorer l'intérieur on a bientôt découvert des petits vers blancs qui en rongent le cœur, qui creusent chacun une galerie dans la moëlle et se nourrissent des déblais qu'ils font. Ils se logent volontiers dans les nœuds d'où partent les feuilles et vivent isolément, chacun dans sa galerie, dans laquelle le ver se tient étendu en ligne droite et qu'il remplit par sa grosseur. Ces larves sont très petites; elles n'ont guère que 1 1/2 ou 2 mil. de long. Elles sont cylindriques, glabres, blanches, avec la tête ronde, en partie rentrée dans le premier segment du corps et d'une couleur blanchâtre. Les segments du corps sont représentés par des plis dont le nombre est difficile à apprécier. Si on retire cette larve de sa galerie, elle se plie en deux, en ramenant sa tête contre son extrémité postérieure et l'on juge alors, tant par sa forme que son attitude, qu'elle appartient à un curculionite. Elle croît rapidement, car vers le 8 juillet elle a atteint au moins 3 mil. de longueur et se dispose à son changement en chrysalide en se creusant une petite cellule à l'extrémité de sa galerie qui s'est rapprochée de la surface extérieure de la tige. C'est dans cette cellule qu'elle devient chrysalide, puis ensuite insecte parfait, qui prend son essor dès le 12 juillet. Pour sortir de la cellule il perce dans la tige un trou assez grand pour lui livrer passage.

Ce petit coléoptère est classé dans la famille des Rhyncophores ou Porte-bec, dans la tribu des Orthocères, la sous-tribu des Attélabites et dans le genre *Apion*. Son nom entomologique est *Apion violaceum* et son nom vulgaire *Apion de l'oseille*.

27. *Apion violaceum*, Schoen. — Long. 4 mil. (rostre compris). Les antennes sont noires, droites, terminées en massue et insérées au milieu du rostre ; celui-ci est cylindrique, un peu arqué, ponctué, noir, luisant ; la tête est noire, ponctué ; le corselet est presque cylindrique, un peu plus étroit en devant qu'en arrière, coupé droit à la base et au sommet, fortement ponctué, et noir ; les élytres sont bleues, un peu plus larges que le corselet, trois fois aussi longues, obovées, arrondies à l'extrémité, fortement striées, les stries ponctuéées, les intervalles saillants, arrondis, légèrement rugueux ; les pattes et le corps sont noirs.

Ce petit insecte se développe aussi dans les tiges de la patience et s'y trouve à l'état parfait vers le 26 juillet.

Il est peu dangereux puisqu'il attaque les tiges d'oseille dont on ne se sert pas dans la cuisine et qu'il ne vit pas dans les feuilles. Si on voulait le combattre il suffirait de couper les tiges d'oseille aussitôt qu'elles commencent à s'élever et les détruire. Ses parasites ne sont pas connus.

28. — LES CHARANÇONS DES TIGES DU CHOU.

(*Baris chlorizans*, Schoen.)

Depuis la publication du *Supplément aux Insectes nuisibles*, j'ai pu observer la manière de vivre du *Baris chlorizans* et apprécier les dégâts qu'il produit dans les choux et je suis en état de donner sur cet insecte des détails que je ne connaissais pas à l'époque de l'impression de ce supplément.

Ce Curculionite se développe dans les tiges des choux cultivés dans les jardins et fait beaucoup de tort à cette plante lorsqu'il s'y trouve en grand nombre. Il se plaît dans les choux à haute tige appelés choux-cavaliers, choux-à-vache, sans négliger les autres espèces comme le chou-pommé, le chou-de-milan, etc. On y trouve ses larves au commencement du mois d'août déjà parvenues à toute leur taille. Elles creusent des galeries longitudinales dans la

tige, soit dans le cœur, soit dans la partie sous-ligneuse comprise entre la moëlle et l'écorce. Elles se nourrissent de la partie succulente de leur déblai et laissent derrière elles les parties fibreuses mêlées à leurs excréments. Les galeries sont droites, cylindriques et commencent vers le bas de la tige pour s'élever vers le sommet. Celles qui sont creusées dans le cœur ou la moëlle dévient quelquefois de leur direction primitive et ne sont pas remplies de fibres allongées comme celles qui sont pratiquées dans la partie sous-ligneuse, mais des débris de la substance rongée. La larve se tient droite dans sa galerie qui est un peu plus large qu'elle. Parvenue à toute sa croissance dans les premiers jours d'août, elle se dispose à son changement en chrysalide en se creusant une cellule ovale plus large que la galerie, qu'elle tapisse de fibres courtes, tassées et pressées de manière à se faire une coque au centre de laquelle elle se couche et reste immobile. Si la galerie dans laquelle elle a vécu est centrale elle change brusquement de direction et entre perpendiculairement dans la partie ligneuse pour établir sa cellule et construire sa coque qui doit être tout près de l'écorce afin que l'insecte parfait ait peu de travail à exécuter pour s'ouvrir un passage et se mettre en liberté. Lorsqu'il y a cinq ou six larves dans une tige, creusant des galeries dans la moëlle et dans l'enveloppe sous-ligneuse le chou languit, ne se développe pas comme à l'ordinaire, ses feuilles jaunissent et il finit par mourir. On ne trouve qu'une seule larve dans la même galerie qui se continue sans interception depuis le bas de la tige jusqu'à la cellule, qui termine son extrémité supérieure, et cette galerie est remplie de fibres et de débris entassés et pressés.

La larve parvenue à toute sa taille a 4 mil. de long. Elle est cylindrique, atténuée aux deux extrémités, blanche, molle, glabre, apode, formée de douze segments assez difficiles à compter à cause des plis du dessus qui ne se raccordent pas exactement avec ceux du dessous. La tête est ronde, plus petite que le premier segment dans lequel elle peut en cacher la partie postérieure, d'un fauve jaunâtre, avec le labre et les mandibules noirs.

L'insecte parfait commence à se montrer le 4 septembre et con-

tinue à paraître les jours suivants. Il ne sort pas de sa cellule immédiatement après sa métamorphose ; il reste pendant plusieurs jours immobile et sans force ; il se colore peu à peu, ses téguments s'affermissent et c'est alors qu'il perce l'écorce pour se mettre en liberté. Ce petit Curculionite fait partie du genre *Baris* comme le *Picinus* et le *Cuprirostris* dont il est parlé dans le supplément. Son nom entomologique est *Baris chlorizans* et son nom vulgaire *Charançon verdâtre des tiges du chou*.

28. *Baris chlorizans*, Schœn.— Long. 4 mil. Il est ovale, allongé, d'un vert-noirâtre et glabre. Le rostre est cylindrique, très arqué, noir, assez long ; les antennes sont noires, peu longues, terminées en massue ovale ; la tête est noire, engagée dans le corselet jusqu'aux yeux ; le corselet est d'un vert sombre, luisant, rétréci en avant, arrondi sur les côtés, convexe en dessus, ponctué ; les élytres sont ovales, de la largeur de ce dernier à la base, deux fois aussi longues, arrondies au bout, d'un vert sombre, à stries très fines ayant les intervalles des stries plans et lisses ; les pattes sont noirâtres, ponctuées, avec les cuisses un peu renflées ; le dessous du corps est d'un vert-noir, sans éclat ; le corselet présente souvent des reflets un peu dorés.

Cet insecte s'engourdit pendant les grands froids et reparait au printemps pour s'accoupler et propager son espèce. Il est très probable qu'une partie de la génération reste dans les tiges de chou à l'état d'engourdissement et peut être de chrysalide et ne sort qu'aux premières chaleurs du printemps. La femelle, après avoir été fécondée, va déposer ses œufs dans les tiges des choux. Il est également probable que dans cette opération elle agit comme les autres Curculionites, c'est-à-dire qu'elle perce un petit trou avec son bec, qu'elle y pond un œuf et qu'elle fait descendre cet œuf jusqu'au fond de la blessure. Elle a l'instinct de choisir la partie inférieure des tiges pour faire cette opération et de confier trois, quatre, cinq ou six œufs à la même tige.

Il semble, d'après ce que l'on vient de dire sur les mœurs de ce Curculionite, que si l'on arrachait et brûlait les tiges de chou

immédiatement après avoir récolté les feuilles ou la tête, au lieu de les laisser sur place ou de les jeter sur le fumier pendant l'automne et l'hiver, comme on a l'habitude de le faire, on détruirait beaucoup de ces petits animaux. Il faudrait aussi arracher les choux languissants pendant l'été et visiblement malades pour consommer leurs feuilles avant que le dépérissement de la plante les rende impropres à tout usage.

On n'a pas encore signalé les parasites de ce petit Curculionite.

Ce même insecte attaque aussi la Navette (*Brassica napus*) que l'on cultive pour obtenir l'huile que renferment ses graines. Il place ses œufs dans les tiges qui sont minées et rongées intérieurement par les larves qui en sortent. Ces larves passent des tiges dans les racines où elles continuent à croître et où elles subissent leurs transformations. Elles ont soin de tamponner leurs cellules aux deux bouts avec des fibres hachées et pressées avant de se changer en chrysalides. On trouve les insectes parfaits occupés à percer la racine pour se mettre en liberté dès le 1^{er} août. Il est probable qu'il y en a plusieurs qui ne sortent des racines et de la terre qu'au printemps suivant et qui assurent ainsi la perpétuité de l'espèce.

29. — LE CHARANÇON DU NAVET.

(*Ceutorhynchus napi*, Schœn.)

L'histoire du Charançon du Navet se trouve dans le supplément au traité des *Insectes nuisibles aux Arbres fruitiers*, etc., qui a paru en 1863. Une partie de la génération de ce petit Curculionite éclôt en été ; mais l'autre partie, la plus considérable en nombre, passe l'hiver dans le sol, soit à l'état de larve, soit à l'état de chrysalide, renfermée dans de petites coques rondes de la grosseur d'un pois formées de parcelles de terre, et ne se montre qu'au printemps suivant, dans les premiers jours de mai. C'est par cette sage pré-

caution que la nature assure la perpétuité de cette espèce, ainsi que celle de plusieurs autres espèces d'insectes, qui ont une réserve hivernale capable de résister aux plus grands froids du climat sous lequel ils vivent

Les larves du charançon du Navet, que l'on pourrait croire bien en sûreté dans le milieu des tiges de chou qui leur servent d'habitation, sont cependant exposées aux piqures d'un petit Ichneumonien qui pond un œuf dans le corps de chacune de celles qu'il atteint avec sa tarière, malgré la parois épaisse et dure qui les protège. Les larves sorties de ces œufs sucent d'abord et rongent ensuite intérieurement celles du Charançon en leur laissant le temps de construire leurs coques; et lorsqu'elles les ont consommées elles se filent chacune un petit cocon ovale de soie blanche dans la cellule construite par leur victime; de cette manière chaque parasite coûte la vie à un charançon. Le parasite sort de terre et prend son essor vers le 1^{er} mai. Il se classe dans la tribu des Ichneumoniens et dans le genre *Porizon* et se rapporte à l'espèce appelée *Moderator* par Gravenhorst.

12. *Porizon moderator*, Grav. — Long. 4 mil. Il est noir. Les antennes sont noires, filiformes, courbées à l'extrémité, de la longueur de la tête et du corselet; la tête est noire, un peu plus large que le corselet; l'extrémité des mandibules est brune et les palpes sont blanchâtres; le thorax est noir; le métathorax arrondi en dessus, coupé droit en arrière; l'abdomen est noir, ayant le premier segment filiforme à la base, élargi à l'extrémité; les autres segments forment un ovale pyriforme; les pattes sont d'un fauve testacé; les hanches, les trochanters et la base des cuisses sont noirs; cette couleur s'étend presque jusqu'à l'extrémité des postérieures; les ailes sont hyalines, à nervures et stigma noirs; la cellule radiale des premières est très grande, en forme de triangle rectangle; l'aréole manque; la tarière est noire, plus longue que l'abdomen, un peu courbée en haut.

Le mâle est semblable à la femelle; mais il n'a pas de tarière et son abdomen est comprimé dans sa partie ovale et postérieure.

Ce parasite a été assez nombreux à Santigny en 1863 pour qu'on puisse espérer de voir peu de charançons du navet en 1864.

30. — LE CHARANÇON DES TIGES DU CRESSON.

(*Poophagus nasturtii*, Schoen.)

Le cresson de fontaine (*Sisymbrium nasturtium*) est une plante économique, alimentaire et médicinale dont on fait une grande consommation et qui est rongée par plusieurs insectes qu'il est convenable de faire connaître. Celui dont il va être question n'est pas ordinairement celui qui lui fait le plus de tort, quoiqu'il vive à l'état de larve dans l'intérieur des tiges. Son plus grand ennemi est celui qu'on décrira plus loin sous le nom de *Chrysomèle du cresson*.

Si dans les premiers jours de juin on fend longitudinalement par le milieu une tige de cresson d'une dimension un peu forte on y trouve communément une petite larve qui mine cette tige suivant son axe et qui laisse dans le tuyau médullaire ses excréments et des débris un peu jaunâtres. Elle habite volontiers la partie inférieure au-dessus de l'eau. Elle se tient étendue droite dans la galerie ; mais lorsqu'elle en est sortie elle se courbe en arc. A cette époque elle a 3 à 4 mil. de long. Elle est cylindrique, blanchâtre. La tête est ronde, écailleuse, jaunâtre, armée de mandibules d'un fauve-pâle et plus foncées à l'extrémité. Elle est apode, glabre, molle et segmentée. Le nombre des segments paraît être de douze. Elle peut les gonfler sous le ventre, à sa volonté, ce qui produit des fausses pattes qui facilitent la progression ; elle peut aussi les gonfler sur les côtés et présenter des mamelons en plus ou moins grand nombre destinés à faciliter ses mouvements dans sa galerie.

Cette larve atteint toute sa croissance dans la première quinzaine de juin et travaille à s'enfermer dans un cocon ovale, court,

de 4 mil. de long, arrondi aux deux bouts, formé d'une soie grossière, blanchâtre à l'intérieur, auquel sont fixés quelques débris de moëlle et d'excréments. On trouve, dès le 15 juin, un, deux ou trois de ces cocons dans la même tige, mais espacés entr'eux, comme si chaque larve qui les a construits avait vécu dans un entre-nœud différent. On en trouve cependant quelques-uns de rapprochés, ce qui indique que les larves ont voyagé dans leur galerie qui est devenue continue et ont choisi des points peu éloignés pour y fabriquer leurs cocons.

L'insecte parfait se montre le 30 juin et les jours suivants. Après sa transformation il reste quelques jours dans sa coque donnant à ses membres le temps de s'affermir, puis il la perce pour en sortir ; il perce aussi un trou rond dans la tige de cresson pour achever de se mettre en liberté. Il est classé dans la famille des Portebec, la tribu des Gonatocères, la sous-tribu des Mécorhynques, la section des Cryptorhynchides et le genre *Poophagus*. Son nom entomologique est *Poophagus nasturtii* et son nom vulgaire *Charançon des tiges du cresson*.

Poophagus nasturtii, Schœn. — Long. 3 mil. Il est vert-bronze et couvert d'une pubescence d'un gris-jaunâtre. Les antennes sont fauves, terminées par une massue noire, ovale, acuminée ; la tête est de la couleur générale ; le rostre est long, cylindrique, très arqué, noir, avec l'extrémité fauve ; les yeux sont noirs ; le corselet est de la couleur générale, plus étroit en avant qu'en arrière, arrondi sur les côtés, bisinué à la base, canaliculé au milieu et ponctué ; les élytres sont un peu plus larges que le corselet à la base, deux fois aussi longues, à épaules un peu saillantes, arrondies en arrière, striées, de la couleur générale, un peu relevées en bosse près de l'extrémité qui laisse à découvert le bout de l'abdomen ; les pattes sont fauves, avec l'extrémité des cuisses noire.

On n'a pas encore signalé les parasites de ce Curculionite et l'on ne connaît pas les moyens de le détruire.

31. — LE CHABANÇON DES SILIQUES DU CHOU.

(*Ceutorhynchus assimilis*, Schœn.)

La Navette est une variété du navet appelé en botanique *Brassica napus*, *Brassica asperifolia* parce que le Navet est classé dans le genre chou (*Brassica*). Ses graines sont renfermées dans une silique cylindrique, divisée en deux parties égales par une mince cloison longitudinale à laquelle les graines sont attachées de part et d'autre. On cultive la navette dans les champs pour en récolter la graine qui sert à faire de l'huile employée dans les campagnes pour la cuisine et pour l'éclairage. L'huile de chènevis est cependant plus généralement destinée à ce dernier usage que celle de navette.

Lorsque la plante est défleurie, que les graines sont formées dans les siliques et sont encore vertes, elles sont attaquées par deux insectes à l'état de larve qui les rongent pour se nourrir et qui dans certaines années en détruisent beaucoup. L'un d'eux est un petit moucheron dont il sera parlé plus loin; l'autre est un Coléoptère dont on va s'occuper ici.

Vers le 25 mai les semences de navette sont parvenues à peu près à leur grosseur et sont encore vertes et tendres. Si à cette époque on examine attentivement les siliques qui les contiennent, on remarque, dans certaines années, un petit insecte gris, ayant un bec long et effilé, qui se promène dessus et qui, ayant choisi un point convenable, y enfonce son bec; après quoi il pond un œuf dans le trou qu'il a fait. Au bout de quelques jours il sort de cet œuf un petit ver ou larve qui ronge la graine tendre, la perce et y enfonce sa tête pour en manger la substance; il s'y introduit de plus en plus à mesure qu'il agrandit son excavation et finit par consommer toute la partie interne, ne laissant que l'enveloppe. Après cette première graine il en attaque une seconde qu'il dévore de même et une troisième s'il n'a pas satisfait son appétit et s'il n'est pas arrivé au terme de sa croissance.

Une de ces petites larves, examinée le 25 mai, a 2 mil. de long. ou 2 1/2 mil. Elle est blanche, molle, glabre, apode, cylindrique, courbée en cercle; sa tête est ronde, écailleuse, d'un fauve pâle, pourvue de deux mandibules, un peu plus foncées; le corps est plissé en travers. Les plis représentent des segments dont le nombre est difficile à compter. Lorsqu'elle est parvenue à toute sa taille elle sort de la silique et se laisse tomber à terre où elle s'enfonce un peu pour se métamorphoser en chrysalide. C'est ce que l'on peut supposer d'après l'observation, car ayant mis des siliques dans un bocal sur de la terre humide le 25 mai, il a paru dans ce bocal deux Curculionites, l'un le 25 juin, l'autre le 3 juillet, sans avoir laissé de coques dans les siliques qui ont servi de berceau aux larves. Ce Curculionite appartient au genre *Ceutorhynchus* et se rapporte à l'espèce appelée *assimilis*.

31. *Ceutorhynchus assimilis*, Schoen. — Long. 2 1/2 mil. Il est noir, couvert en dessus d'un petit duvet blond, caduque, qui lui donne une teinte légèrement plombée. Le bec est cylindrique, long, mince, arqué, d'un noir luisant, couché contre la poitrine dans le repos; les antennes sont noires, à tige grêle terminée en massue ovale, conique; la tête est enfoncée dans le corselet, de la couleur générale, finement ponctuée; le corselet est de la couleur générale, finement ponctué, rétréci en devant, à bord antérieur relevé, évasé pour recevoir la tête, élargi en arrière, sensiblement tuberculé de chaque côté, avec une raie longitudinale de duvet au milieu du dos qui semble former carène; les élytres sont deux fois et demie aussi longues que le corselet, plus larges à la base que ce dernier, à épaules sensibles, striées; les intervalles des stries ponctués, un peu relevés en bosse et muriqués près de l'extrémité, laissant à découvert le bout de l'abdomen; le dessous est couvert de petites écailles grises flavescentes; les pattes sont noires, garnies d'un court duvet flavescent, sans tubercules aux cuisses.

On ne possède aucun moyen de combattre ce petit insecte nuisible qui s'adresse aussi au Colza et lui porte quelquefois un notable préjudice. Ses parasites sont inconnus.

32. LA CHRYSONÈLE DU CRESSON.

(*Phædon cochleariæ*, Lat.)

Le cresson de fontaine (*Sisymbrium nasturtium*) est une plante fort estimée à cause de ses propriétés alimentaires et médicinales. Il croît spontanément dans les eaux vives et limpides, dans les fontaines où on va le cueillir. On le cultive en grand pour fournir à la consommation des villes en établissant des cressonnières dans des bassins alimentés par une eau courante et on le récolte avant qu'il soit fleuri. Il arrive dans certaines années que ses feuilles sont rongées par des larves noirâtres qui en mangent toute la partie succulente et qui ne laissent que les nervures, en sorte que la récolte est plus ou moins réduite, selon le nombre de ces larves, et quelquefois elle est entièrement détruite. On doit, en général, examiner le cresson récolté dans le mois de juin, que l'on sert à table, surtout dans les restaurants de Paris et d'autres grandes villes, car il s'y trouve souvent des larves, transportées avec la plante, que les cuisiniers négligent d'enlever.

L'insecte d'où proviennent ces larves vit lui-même sur le cresson et on l'y trouve vers le 10 mai. La femelle pond ses œufs sur le revers des feuilles au nombre de trois à sept sur une même feuille. Elle commence par donner un coup de dent dans le point qu'elle choisit pour y creuser une petite fossette, n'entamant la feuille que sur la moitié de son épaisseur, et y pond un œuf qui la remplit entièrement et qui s'y trouve collé. Cet œuf est très petit, jaune, luisant, cylindrique, arrondi aux deux bouts. Les œufs ainsi déposés éclosent dans les derniers jours de mai et les petites larves commencent à brouter les feuilles. En grandissant, elles les entament plus profondément, les percent et mangent tout le parenchyme. Leur croissance est rapide, car elles commencent à se changer en chrysalides dès le 15 juin. Celles que l'on nourrit en captivité dans des boîtes se retirent sous les débris des feuilles

qu'elles ont rongées pour y subir cette métamorphose sans aucune préparation ; elles sont à nu sur le fond de la boîte.

Parvenues à toute leur taille elles ont 5 à 6 mil. de longueur. Elles sont ovales, allongées, un peu atténuées à l'extrémité postérieure. Elles sont d'un vert-noirâtre. La tête est arrondie, noire, luisante, pourvue de deux mandibules et de deux antennes coniques, noires ; ces dernières formées de trois articles : le premier segment du corps est un peu plus large que la tête, d'un noir un peu luisant ; les deuxième et troisième portent chacun deux rangs transversaux de tubercules noirs dont les latéraux sont plus gros que les autres. Les neuf autres segments n'ont chacun qu'un seul rang de tubercules noirs ; tous sont surmontés d'un poil court, blanchâtre. Les pattes sont au nombre de six de couleur noire, attachées aux trois premiers segments. Lorsque la larve marche, elle fait sortir de son dernier anneau un mamelon jaunâtre qui fait l'office de patte et aide à la progression.

La chrysalide, peu de temps après sa formation, est d'un blanc-jaunâtre uni. Elle est ovale, convexe en dessus, longue de 3 1/2 mil. Elle porte quatre lignes longitudinales de petites soies noires sur le dos de son abdomen, c'est-à-dire, quatre soies sur chaque segment correspondant aux tubercules de la larve, et en outre, deux soies divergentes partant du même point sur chacun des tubercules latéraux. Le dernier est aussi garni de soies, ainsi que le corselet et son contour antérieur. Cette chrysalide se colore et devient noirâtre dans les derniers jours de son existence. L'insecte parfait commence à se montrer vers le 25 juin. A cette époque il se trouve des larves qui ne se sont pas encore changées en chrysalides.

L'insecte est un Coléoptère de la famille des Cycliques, de la tribu des Chrysomélines et du genre *Phædon*. Son nom entomologique est *Phædon cochleariæ* et son nom vulgaire *Chrysomèle du cresson*.

32. *Phædon cochleariæ*, Lat. — Long. 3 1/2 mil. Il est ovale, court, convexe, d'un bleu-verdâtre luisant. Les antennes sont d'un

vert-noirâtre métallique, ayant leur cinq derniers articles un peu plus gros que les autres ; la tête est d'un vert-bleu, ponctuée ; le corselet est de la même couleur, transverse, plus étroit en devant qu'en arrière, convexe en dessus, ponctué, arrondi sur les côtés qui sont finement rebordés ; l'écusson est lisse ; les élytres sont ovales, deux fois aussi longues que la tête et le corselet, un peu plus larges que ce dernier à la base, convexes, d'un vert-bleuâtre luisant, marquées de stries fines formées de points enfoncés ; le dessous du corps est noir et les pattes sont d'un noir-bronzé.

On ne connaît aucun moyen de détruire cet insecte nuisible ou de l'éloigner. Ses parasites sont inconnus.

33. L'HÉLODE DU BECCABUNGA.

(*Helodes violacea*, Fab.)

Le Beccabunga (*Veronica beccabunga*) appelée aussi Véronique aquatique, est une plante qui jouit de plusieurs propriétés médicinales et dont on mange les feuilles crues en salade ou bien cuites et assaisonnées. Elles ont le goût du cresson, mais elles sont moins âcres. Lorsque la plante commence à pousser elles sont fades, mais à l'époque de la fleur elles ont de la saveur et c'est alors qu'on doit les récolter. Mêlées au cresson elles en adoucissent l'âcreté et le rendent mangeable pendant le temps de la floraison, époque à laquelle son âcreté empêche d'en faire usage. Le Beccabunga croît spontanément dans les ruisseaux et les terres perpétuellement imbibées d'eau qu'il pare de ses grappes de jolies fleurs bleues.

On remarque assez fréquemment pendant la seconde quinzaine de mai que les feuilles du sommet de la plante et celles de l'extrémité des rameaux sont roussies, comme si elles avaient passé par le feu, qu'elles sont desséchées et que celles qui sont encore

en partie vertes sont couvertes de petites larves noirâtres qui les broutent, les trouent en mille endroits et en dévorent tout le parenchyme, n'y laissant que les côtes et les plus fines nervures. On y voit aussi les insectes parfaits d'où ces larves sont venues. Ils sont là pour se nourrir, s'accoupler et pondre. La femelle ne dépose pas ses œufs sur les feuilles, mais elle les cache dans l'intérieur des tiges. Lorsqu'elle veut pondre elle perce la tige jusqu'au centre et creuse une galerie dans le sens de la longueur, à laquelle elle donne l'étendue qu'elle juge convenable; c'est au fond de cette galerie qu'elle place ses œufs au nombre d'une douzaine plus ou moins; elle fait plusieurs dépôts dans la même tige, que l'on reconnaît en voyant les trous qui donnent entrée aux galeries qui les contiennent. Ces œufs sont jaunes, luisants, cylindriques, allongés, arrondis aux deux bouts et longs de moins d'un mil. On en trouve dans les tiges jusque vers le 4 juin lorsque déjà on voit des larves fort grandes. Dès que les œufs sont éclos les petites larves sortent de leurs galeries et montent sur les feuilles pour y prendre leur nourriture et croître jusqu'à leur entier développement, ce qui arrive vers le 15 juin pour les plus précoces et un peu plus tard pour les autres. A cette époque de leur vie elles entrent de nouveau dans les tiges et y creusent chacune une galerie centrale au fond de laquelle elles se changent en chrysalide. On peut voir sur la même tige une suite de trous ronds, inégalement espacés, conduisant chacun à une galerie plus ou moins longue dans laquelle se trouve une larve prête à se métamorphoser ou une chrysalide.

Cette larve, ayant pris toute sa taille, a 6 à 7 mil. de longueur; elle est allongée et va en diminuant de largeur depuis la tête jusqu'à l'extrémité postérieure et est un peu déprimée; son corps est vert-noirâtre en dessus et blanc-verdâtre en dessous; la tête est noire, écailleuse et luisante; les mandibules et les antennes sont de la même couleur; ces dernières sont petites, coniques, formées de trois articles; les segments du corps sont au nombre de douze; on compte sur chacun d'eux quatre tubercules noirs pilifères et en outre un tubercule de chaque côté plus gros que les autres, du-

quel sortent deux poils divergents; ces tubercules font paraître la larve toute noire en dessus; les pattes sont au nombre de six, noires, luisantes et attachées aux trois premiers segments; le segment anal laisse sortir, pendant la marche, un mamelon jaunâtre qui fait l'office d'une septième patte.

La chrysalide est oblongue, allongée, un peu déprimée, de couleur blanchâtre au moment de sa formation et devient noire peu de temps avant sa métamorphose en insecte parfait. On commence à voir celui-ci dès le 15 juin et il continue à sortir pendant le reste du mois.

Il est classé dans l'ordre des Coléoptères, la famille des Cycliques, la tribu des Chrysomélines et le genre *Helodes*. Son nom entomologique est *Helodes violacea* et son nom vulgaire *Hélode du Beccabunga*.

33. *Helodes violacea*, Fab. — Long. 4 mil. Elle est oblongue, allongée, à côtés presque parallèles, un peu déprimée, arrondie à l'extrémité, d'un bleu-verdâtre uni sur toutes ses parties. Les antennes sont bleues à la base, terminées par quatre articles noirs plus gros que les précédents, formant une massue allongée; la tête est engagée jusqu'aux yeux dans le corselet; celui-ci est aussi large en devant qu'en arrière, arrondi sur les côtés, et aussi long que large, convexe en dessus et ponctué, ainsi que la tête; les élytres sont un peu plus larges que le corselet à la base, quatre fois aussi longues, à stries de petits points enfoncés; les pattes et le dessous du corps sont d'un bleu foncé. Tout l'insecte est un peu déprimé.

La larve de l'*Helodes violacea* est attaquée, à ce que je présume, par un petit parasite de la tribu des Chalcidites et du genre *Pteromalus*, qui se développe dans son corps et qui sort de sa chrysalide, car les 20 et 26 juin j'ai trouvé dans des tiges de Beccabunga deux de ces petits insectes qui n'étaient pas encore sortis de ces tiges pour prendre leur essor. Ils sont entièrement semblables et ressemblent beaucoup à l'espèce appelée *Tibialis* par Nées d'Eschschbeck et je les décrirai sous ce nom.

13. *Pteromalus tibialis*, N. de B. — Long. 2 1/2 mil. Il est d'un vert-bronzé. Les antennes sont noires, insérées au milieu de la face, composées de treize articles ; le premier long, vert en dessous ; les troisième et quatrième rudimentaires ; les suivants grossissant un peu et graduellement ; les trois derniers soudés ensemble ; la tête est verte, bronzée, ponctuée, transverse, un peu plus large que le thorax ; celui-ci est ovalaire, de la même couleur que la tête, ponctué, avec les sutures du dos bien marquées ; l'abdomen est subpédiculé, un peu plus court que le thorax, ové-conique, terminé en pointe, un peu plus large que le thorax à sa base, lisse, luisant et vert ; les pattes sont d'un blanc-jaunâtre, avec la base des cuisses verte ; les ailes sont hyalines et dépassent un peu l'abdomen.

Le Beccabunga n'est peut-être pas une plante assez importante pour que l'on cherche à détruire l'*Helodes violacea*, mais si l'on voulait la débarrasser de cet insecte nuisible il faudrait la couper à la surface de l'eau, vers le 20 mai, et la laisser sécher au soleil. On ferait périr ainsi les larves et les œufs que renferment les tiges et l'on pourrait espérer que l'insecte ne reparaitrait pas l'année suivante.

34. — L'ALTISE TIBIALE.

(*Altica tibialis*, Ill.)

On a cité plusieurs espèces d'Altises qui sont fort nuisibles aux plantes de la famille des Crucifères que l'on cultive dans les jardins et les champs, et qui, dans certaines années, où leur nombre semble être infini, les dévastent et les anéantissent complètement. Le dégât que produit un de ces petits Coléoptères, long de 2 ou 3 mil. est imperceptible, mais ce dégât répété plusieurs millions de fois devient très considérable.

M. E. Perris, dont les travaux ont rendu les plus grands services à l'entomologie, a bien voulu me signaler l'*Altise tibiale*

comme un ennemi très dangereux pour la betterave dans le département des Landes, qu'il habite, et comme portant un grand préjudice aux champs cultivés en cette racine légumineuse.

Je ne possède aucun renseignement sur l'époque de l'apparition de ce petit Coléoptère nuisible et sur l'espace de temps pendant lequel il exerce ses ravages. Je suppose que c'est au moment où la plante sort de terre et peu de temps après, quand elle est faible, qu'il est particulièrement à craindre et qu'il produit le plus de dégâts. Son nom entomologique est *Altica tibialis*, Ill. Les Altises étant excessivement nombreuses en espèces, ont été partagées en plusieurs genres par les entomologistes modernes et celle dont il est question se trouve placée dans celui de *Plectroscelis* qui renferme toutes les Altises dont les tibias postérieurs portent une dilatation en forme de dent, avec un canal longitudinal cilié sur les bords, en dessous.

34. *Altica (Plectroscelis) tibialis*, Ill. — Long 1 1/2 mil. Larg. 1 mil. La tête est bronzée, petite, présentant sur le front quelques gros points épars; les antennes sont d'un roux-testacé, avec les quatre derniers articles noirâtres; le corselet est bronzé, peu brillant; à cause des points profonds et serrés qui le couvrent, sans impression à la base, transversal, deux fois plus large que long, rebordé, oblique sur les côtés, paraissant plus large à la base qu'au sommet; l'écusson est demi-circulaire, lisse; les élytres sont bronzées, brillantes, plus larges que le corselet à la base, convexes, longues, comparées au corselet arrondies, à l'extrémité, à stries pointillées; le dessous du corps est noir, un peu pubescent; les pattes sont d'un roux ferrugineux, sauf les cuisses qui sont d'un noir bronzé.

On peut essayer contre cet insecte la sciure de bois imprégnée de coaltar dans la proportion de deux kil. de coaltar pour cent kil. de sciure et répandre cette préparation en couche mince sur le semis de betterave.

35. — L'ALTISE DU NAVET.

(Altica napi, Ill.)

Le petit Coléoptère sauteur dont il est question dans cet article se voit sur le cresson vers le 15 mai. Il recherche cette plante pour se nourrir et pour pondre ses œufs. Il en ronge les feuilles et dépose, à ce que je présume, ses œufs sur les tiges. Aussitôt que les petites larves sont écloses elles entrent dans les tiges et s'y établissent en mineuses ; elles y creusent des galeries longitudinales très étroites, proportionnées à leur grosseur et n'y laissent pas de débris et d'excréments appréciables. Elles ne quittent pas ces habitations pendant tout le temps de leur croissance qui s'effectue pendant le mois de juin. On voit encore des larves au 15 juillet ; ce sont celles qui proviennent d'œufs pondus tardivement à la fin de mai ou au commencement de juin.

Cette larve, parvenue à toute sa taille, a 6 mil. de long. Elle est blanche, lisse, glabre, filiforme. Sa tête est noire, distincte du corps ; elle est aplatie sur le front et impressionnée en dessus de manière à indiquer deux lobes peu saillants ; elle est pourvue de deux petites mandibules et de deux très petites antennes coniques insérées à leur base ; les segments du corps sont au nombre de douze ; le dernier est un peu plus long que les autres et un peu atténué à l'extrémité, terminé par deux petits crochets écailleux tournés en haut, de couleur jaunâtre-testacé. Les pattes sont au nombre de six, de couleur blanchâtre tirant au brun. Lorsqu'elle marche, un mamelon blanc peu saillant sort du dernier segment et fait l'office de septième patte.

Dès qu'elle n'a plus à croître elle sort de la tige dans laquelle elle a vécu ; elle se promène un instant en la parcourant, puis elle se laisse tomber ou plutôt elle s'élance à terre par un saut brusque ; pour exécuter ce mouvement elle se dresse sur son derrière de manière à être en ligne perpendiculaire avec le plan de position et disparaît. La faculté de sauter lui a été accordée pour qu'elle puisse gagner la terre. La plante sur laquelle elle vit croît dans l'eau et lorsque la larve la quitte elle voyage sur les plantes voisines, se dirigeant vers le rivage. Si elle rencontre un petit es-

pace d'eau elle le franchit d'un saut. Il est probable que les crochets qu'elle porte à son dernier segment lui permettent de s'élancer et lui en donnent le moyen. Parvenue à terre elle entre dans le sol où elle se change en chrysalide. L'insecte parfait commence à se montrer dès le 9 juillet et continue à sortir les jours suivants.

Il est classé dans la famille des Cycliques et dans le genre *Altica* qui a été divisé en plusieurs autres; il entre dans celui de *Psylliodes*, à cause du premier article de ses tarses postérieurs, qui est long et se replie sur le tibia. Son nom entomologique est *Altica (Psylliodes) napi*, Ill., et son nom vulgaire *Altise du navet*.

35. *Altica (Psylliodes) napi*, Ill. — Long 3 1/2 mil. Elle est bleue, brillante, ovale, également atténuée aux deux extrémités. Les antennes sont filiformes, de la moitié de la longueur du corps, noires, avec les premiers articles fauves; la tête est d'un bleu-noir; le corselet est plus étroit en devant qu'en arrière, légèrement rebordé sur le côté, bisinué en arrière, d'un bleu-noir, finement ponctué; les élytres sont un peu plus larges à la base que le corselet, trois fois aussi longues que ce dernier, arrondies à l'extrémité, à stries de points, de couleur bleu-foncé; les pattes sont fauves, avec les cuisses postérieures très renflées, d'un bleu-noirâtre, ponctué.

On trouve aussi cette espèce sur la navette, sur le chou, et probablement sur d'autres plantes crucifères.

On ne connaît pas le moyen de s'opposer aux dégâts que peut causer cet insecte, qui ne sont pas très importants pour le cresson, mais qui peuvent l'être pour le chou et la navette.

Si on mange du cresson pendant le mois de juin on est fort exposé à manger les larves de l'Altise du navet que renferment les tiges et même celles du *Poophagus nasturtii* qui s'y trouvent à la même époque.

36. — L'HÉPIALE DU HOUBLON.

(*Hepialus humuli*, Dup.)

Le Houblon (*Humulus lupulinus*) est une plante industrielle

qui n'entre pas naturellement dans les trois divisions adoptées dans le petit traité des *Insectes nuisibles aux arbres fruitiers*, etc. Elle devrait, ainsi que le chanvre, faire partie d'une nouvelle division qui comprendrait les plantes industrielles et économiques, laquelle pourra être établie par la suite. La culture du houblon étant fort importante dans certains pays, il semble convenable de parler des insectes qui lui portent du dommage et particulièrement de la chenille de l'Hépiale qui exerce de grands ravages dans les houblonnières lorsqu'elle s'y multiplie extraordinairement. Cette chenille se tient constamment dans la terre et attaque les racines de la plante qu'elle ronge intérieurement aussi bien que sur les côtés, pour se nourrir de leur substance. Elle s'adresse de préférence aux plus grosses, à celles qui ont quatre ou cinq ans. Les pieds dont les racines sont entamées plus ou moins profondément languissent ou meurent. Elle parvient à toute sa taille vers la fin d'avril ou le commencement de mai et se fabrique une coque longue, cylindrique, dont le bout postérieur est fermé par quelques fils lâches, qu'elle place à côté de la racine qu'elle a rongée. Cette coque a au moins le double de la longueur de la chrysalide, est formée de parcelles de terre liées avec des fils de soie et est tapissée d'un tissu de soie à l'intérieur.

La chenille a 40 à 45 mil. de long. Elle est d'un blanc-jaunâtre, avec la tête, le dessus du premier anneau, une petite plaque sur la deuxième et les pattes écailleuses d'un brun-luisant. Les mâchoires et les stigmates sont noirs. Elle porte sur les dix anneaux postérieurs des points verruqueux fauves de chacun desquels s'élève un poil ; il y en a quatre sur le dos et d'autres plus petits sur les côtés. Elle s'agite vivement lorsqu'on la tient et pince assez fortement les doigts avec ses mâchoires.

La chrysalide est cylindrique, d'un fauve-roussâtre, avec les stigmates noirs. Les segments de l'abdomen sont garnis de deux rangs transversaux de spinules inclinées en arrière et le dernier segment en est muni à son bord postérieur ; ces dernières sont plus longues, plus fortes et dirigées horizontalement.

Lorsque le papillon est sur le point de paraître, la chrysalide

perce, avec les épines qu'elle a sur la tête, le bout antérieur ou le plus serré de la coque et à l'aide des épines dont l'abdomen est pourvu elle chemine dans la terre jusqu'à ce que les fourreaux des ailes soient hors du sol. Après cela l'insecte travaille à se mettre en liberté. Il prend son essor en juin ou en juillet, selon l'exposition où il se trouve.

Il fait partie de la famille des Nocturnes, de la tribu des Hépialides et du genre *Hepialus*. Son nom entomologique est *Hepialus humuli* et son nom vulgaire *Hépiale du houblon*.

36. *Hepialus humuli*, Dup. — Enverg. 50 mil. Les antennes sont moniliformes, plus courtes que le corselet, d'un jaune-fauve; les palpes sont fort petits, très poilus; la trompe est imperceptible; les ailes sont longues, étroites, elliptiques, posées en toit dans le repos; celles du mâle sont d'un blanc-argenté sans taches; le dessous est d'un brun-cendré avec les bords d'un rouge-fauve de part et d'autre; celles de la femelle sont en dessus d'un jaune d'ocre, avec deux bandes obliques et les bords d'un rouge-fauve; les inférieures sont d'un jaune faiblement obscur, avec l'extrémité rougeâtre; le dessous est un peu moins foncé que chez le mâle; le corps est d'un jaune-d'ocre dans les deux sexes; les pattes sont d'un rouge-brique; les tibias postérieurs du mâle sont garnis en dehors de longs poils d'un jaune tanné.

Les œufs que pond la femelle sont nombreux, petits et noirs, ce qui leur donne de la ressemblance avec de la poudre de chasse. Il est vraisemblable que la femelle les dépose en juin ou juillet au pied des plants de houblon d'où les petites chenilles pénètrent jusqu'aux racines.

On prétend que le fumier de pourceau éloigne cet insecte des houblonnières. Les parasites de ces chenilles n'ont pas encore été signalés. Les taupes, si on les tolère dans ces cultures, doivent dévorer beaucoup de chenilles.

37. — L'ÉCAILLE MARTRE.

(*Chelonia caja*, Dup.)

La chenille de ce Lépidoptère est connue sous le nom vulgaire de *Chenille hérissone* parce qu'elle est couverte de longs poils et qu'elle se roule en anneau lorsqu'on la touche ou l'inquiète. Elle est commune dans les jardins potagers où elle se nourrit d'oseille, de chicorée et d'autres plantes qui y croissent. Elle vit isolée et ne cause pas de dégâts notables à moins qu'elle ne soit en compagnie nombreuse. On la trouve pendant le mois de mai et aussi en automne. Elle est d'une assez forte taille, noire, avec des poils également noirs sur le dos, et des poils roux sur les côtés du ventre, ainsi que sur les trois anneaux antérieurs. Les poils roux sont implantés sur des tubercules d'un blanc-bleuâtre, les autres sur des tubercules d'un brun-noirâtre. Les stigmates sont d'un blanc-sale et la tête est d'un noir luisant.

Lorsqu'elle est parvenue à toute sa taille, dans les premiers jours de juin, elle a 40 mil. de longueur; elle se dispose alors à se transformer en chrysalide, et pour cela elle s'enferme dans un cocon d'un gris-brun, d'un tissu mou quoique serré, dans la construction duquel elle fait entrer les poils de son corps. Elle s'y change bientôt en chrysalide et le papillon éclôt vers la fin de juin. Il a une seconde génération dans le mois d'août. Les chenilles qui résultent de cette seconde génération croissent pendant l'automne, s'engourdissent à l'approche des froids et passent l'hiver dans un abri qu'elles ont choisi. Le retour de la chaleur les ranime et leur rend l'activité; elles prennent de la nourriture, achèvent de croître et produisent la première génération, celle du printemps.

Le papillon se classe dans la famille des Nocturnes, dans la tribu des Bombycites, la sous-tribu des Chélonites et dans le genre *Chelonia*. Son nom entomologique est *Chelonia caja* (*caia*) et son nom vulgaire *Ecaille martre*.

37. *Chalonia caja*, Dup. — Enverg. 65-70 mil. Les antennes sont blanches, garnies de barbes brunes ; la trompe est jaunâtre, les palpes sont avancés en forme de petit bec ; le corselet et les ailes supérieures sont d'un brun-café ; le premier porte un collier rouge ; les secondes présentent en dessus des ruisseaux blancs sinueux, dont deux postérieurs se croisent en X ; on voit en outre au milieu de la côte deux taches blanches transverses, finissant en pointe ; le dessus des inférieures est d'un rouge-brique, avec six ou sept taches bleues bordées de noir et légèrement entourées de jaune ; le dessous des quatre ailes offre à peu près le même dessin que les dessus, mais il est plus pâle ; les ruisseaux des supérieures ont une teinte rougeâtre, surtout vers la base, et les taches des inférieures sont d'un brun-café ; l'abdomen est d'un rouge-brique avec une rangée de cinq ou six taches noires sur le dos et des bandes brunes transverses sur le ventre.

La femelle ressemble au mâle ; elle est d'une taille un peu plus forte et ses antennes sont simplement dentées.

La chenille martre ou hérissone est exposée aux piqures d'un très petit Ichneumonien du genre *Microgaster*, qui pond dans son corps un assez grand nombre d'œufs. Les larves sorties de ces œufs vivent et croissent dans ses entrailles et en sortent, en lui donnant la mort, pour s'enfermer chacune dans un petit cocon blanc. Tous ces cocons sont réunis en une masse entourée de soie blanche ressemblant à un flocon de coton. Ce petit parasite, que je n'ai pas observé moi-même, est vraisemblablement le *Microgaster glomeratus*. N. de E.

Outre cet ennemi la chenille Martre en a d'autres dans l'ordre des Diptères et la tribu des Tachinaires. Ces mouches parasites pondent sur son corps un ou plusieurs œufs. Les vers qui en sortent percent la peau et s'introduisent dans l'intérieur où ils vivent et grandissent sans empêcher la chenille elle-même de croître et de se changer en chrysalide ; mais cette chrysalide, au lieu de donner un papillon, laisse sortir une ou plusieurs mouches. Robineau-Desvoidy cite comme parasite de cette chenille l'*Hubneria affinis* appelée *Senometopia nigripes* par Macquart.

14. *Hubneria affinis*, R. D. — Long. 7 à 8 mil. Le corps est noirâtre, luisant, plus ou moins saupoudré de cendré, rayé et refleté de cendré. Les antennes sont noires, assez longues, n'atteignant pas l'épistome; le troisième article est triple du deuxième, il est surmonté d'un style simple; la bande frontale est d'un brun-rougeâtre, les côtés du front sont d'un noir-cendré; les yeux sont velus et les palpes fauves; les poils du derrière de la tête sont flavescents; la majeure partie de l'écusson est rouge ou rougeâtre; l'abdomen est noir-luisant, avec trois fascies de reflets cendrés, cendré légèrement ardoisé, et une tache fauve sur les côtés du deuxième segment; les pattes sont noires; les ailes assez claires, à base noirâtre; les cuillerons blancs et les balanciers d'un brun-ferrugineux; la première cellule postérieure est entr'ouverte près du sommet de l'aile; sa nervure transversale est droite ou peu cintrée.

On compte sept cils frontaux au-dessous de la base des antennes sur le mâle et cinq sur la femelle. Les cils faciaux s'élèvent au tiers ou au quart de la hauteur des fossettes. On voit deux ou quatre cils apicaux sur le premier segment de l'abdomen; deux médians et quatre ou six apicaux sur le deuxième et quatre cils médians et une rangée de cils apicaux sur le troisième.

L'*Hubneria affinis* pond aussi ses œufs sur la chenille du grand Paon de nuit (*Saturnia pyri*) comme on l'a indiqué dans le petit traité des *Insectes nuisibles aux arbres fruitiers, etc.*

Robineau-Desvoidy signale encore comme parasite de la chenille Martre ou hérissonne la *Thelaira nigripes* appelée *Sericocera nigripes* par Macquart, qui a les mêmes habitudes que la précédente.

15. *Thelaira nigripes*, R. D. — Long. 10 à 12 mil. Les antennes sont noires et ne descendent pas jusqu'à l'épistome; le troisième article est double du deuxième; il est surmonté d'un style légèrement plumeux; la bande frontale est noir de velours; les côtés du front sont brun-argenté; les yeux sont nus; la face est argentée et verticale; les palpes sont d'un jaune-fauve; le corselet

est noir, saupoudré de cendré ; l'écusson est noir, rarement testacé à l'extrémité ; l'abdomen est fauve testacé, avec une ligne dorsale assez large et la partie anale noires, et trois fascies de reflets blanchâtres ; les pattes sont noires ; les ailes hyalines à base jaunâtre ; la première cellule postérieure est entr'ouverte avant le sommet de l'aile ; sa nervure transversale est cintrée ; les cuillerons sont blancs ou jaunâtres et les balanciers jaunâtres.

On compte deux cils apicaux sur le dos du deuxième segment abdominal ; les deux basilaires manquent souvent ; deux cils basilaires, deux médians et une rangée de cils apicaux sur le troisième ; souvent les deux basilaires manquent.

Cette mouche parasite attaque d'autres chenilles telles que celle de l'*Arctia lubricipeda* Dup. et celle de la *Cucullia scrophularia*, Dup.

38. — L'ÉCAILLE FULIGINÉUSE.

(*Arctia fuliginosa*, Dup.)

On rencontre assez fréquemment la chenille de ce Lépidoptère dans les jardins où elle se nourrit sur l'oseille commune, le navet, la rave, le framboisier, le rosier, etc., dont elle dévore les feuilles. Elle vit isolément et ne cause de dommage sensible que lorsqu'elle se trouve accidentellement en grand nombre. Elle subit sa métamorphose en chrysalide au commencement du printemps après avoir passé l'hiver dans une cachette où le froid l'engourdit. Ranimée par les premières chaleurs, elle sort de sa retraite pour prendre de la nourriture et se disposer à sa métamorphose ; c'est alors qu'on la voit courant dans les allées des jardins. Elle est très velue. Son corps et les poils qui le couvrent sont tantôt roux, tantôt d'un brun-noirâtre, tantôt gris ; la tête et les pattes sont luisantes et toujours d'une couleur analogue à celle du corps. Parvenue à toute sa taille au commencement du printemps, elle se change en chrysalide dans un cocon gris, d'un tissu assez serré, qu'elle place ordi-

nairement dans les crevasses des arbres qui avoisinent la plante dont elle s'est nourrie. Sa chrysalide est d'un noir-brun luisant, avec les incisions de l'abdomen plus claires, la pointe de l'anus très courte et garnie de crochets à peine sensibles. Elle ne reste pas plus de trois semaines à l'état de chrysalide. On trouve quelquefois la chenille au mois de juin. Le papillon se montre deux fois dans l'année, la première au mois de juin, la seconde au mois de septembre. Ce sont les chenilles de la deuxième qui passent l'hiver et qui donnent les papillons du mois de juin.

Ce Lépidoptère est classé dans la famille des Nocturnes, la tribu des Bombycites, la sous-tribu des Chélonites et dans le genre *Arctia*. Son nom entomologique est *Arctia fuliginosa* et son nom vulgaire *Ecaille fuligineuse*, *Ecaille cramoisie*.

38. *Arctia fuliginosa*, Dup. — Enverg. 28 à 34 mil. Les antennes sont blanches en dehors et brunâtres en dedans; la femelle les a filiformes et le mâle légèrement ciliées; le corselet est du même brun que les ailes supérieures dont le dessus est fuligineux ou d'un brun enfumé, avec le milieu un peu transparent et marqué vers la côte d'un double point noir; leur dessous ressemble au dessus, mais il est plus pâle et lavé de rouge à l'origine du bord extérieur; les ailes inférieures sont d'un rouge cramoisi de part et d'autre avec des taches noires, dont deux plus petites, situées à l'extrémité de la cellule discoïdale, les autres formant une bande parallèle au bord postérieur; l'abdomen a le dessus d'un rouge cramoisi, avec trois séries longitudinales de taches noires; les pattes sont d'un brun-noirâtre, avec les cuisses rouges.

La chenille de l'*Ecaille fuligineuse* est exposée aux atteintes de deux mouches parasites et à nourrir dans son corps les larves qui les produisent; l'une est la *Carcelia lucorum*, R. D. décrite à l'article du *Bombyx pudibond* et la seconde la :

15. *Carcelia claripennis*, R. D. — Long. 7 à 8 mil. Les antennes sont noires ainsi que le style qui surmonte le troisième article triple du deuxième; les côtés du front et la face sont blanchâtres; la bande frontale est d'un noir de velours; les palpes sont

jaunes ou jaune-fauve ; les poils du derrière de la tête cendrés ; le corselet est bleu de pruneau luisant, fortement saupoudré et rayé de cendré, de cendré parfois un peu grisâtre ; la demi-bande humérale derrière l'origine des ailes et l'écusson sont testacés ; l'abdomen est noir de pruneau luisant, garni de reflets cendrés et parfois cendré, avec une ligne dorsale et le bord postérieur des segments noirs et une tache fauve sur les côtés des trois premiers segments ; les pattes sont noires, avec les tibias testacés ; les ailes sont tout à fait claires ; la nervure transversale de la première cellule postérieure est presque droite ; les cuillerons sont blancs.

La femelle est entièrement semblable au mâle, excepté qu'elle manque de taches fauves aux côtés de l'abdomen.

Dans cette espèce les yeux sont velus et les cils du front et de l'abdomen sont comme sur la *Carcelia lucorum*.

—

39. — LA NOCTUELLE DU POIS.

(*Hadena pisi*. Dup.)

La chenille de la Noctuelle du pois se nourrit des feuilles du pois cultivé (*pisum sativum*) et vit aussi sur les plantes légumineuses et même sur le genêt à balai et sur le trèfle. Elle se trouve isolément sur ces plantes, qu'elle n'endommage pas ordinairement d'une manière sensible. Elle est de forme cylindrique, allongée, tantôt d'un vert-noirâtre, tantôt d'un brun-violet, avec deux raies longitudinales citron de chaque côté du corps, le ventre blanchâtre et la tête couleur de chair ainsi que les pattes. Parvenue à toute sa grandeur, en septembre, elle se creuse un abri dans la terre qu'elle couvre d'un tissu serré, et où elle se change en chrysalide d'un rouge-brun, à pointe bifide à la queue. Le papillon en sort en mai ou juin de l'année suivante.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Noctuéli-

tes et le genre *Hadena*. Son nom entomologique est *Hadena pisi* et son nom vulgaire *Noctuelle du pois*.

39. *Hadena pisi*, Dup. — Enverg. 35 mil. Les antennes sont filiformes, d'un roux-ferrugineux; les palpes sont droits, velus et ne dépassent pas la tête; la tête et le corselet sont d'un roux ferrugineux; les ailes supérieures sont en dessus de la même couleur; traversées par trois raies jaunâtres, dont une en zig-zag et les deux autres ondées; la troisième, qui longe le bord terminal, est quelquefois blanche et décrit un M dans son milieu et forme une tache en s'élargissant à l'angle anal, ce qui caractérise particulièrement cette espèce; la tache réniforme et la tache orbiculaire sont entourées de gris; la frange est de la même teinte que les ailes et entrecoupée de lignes jaunâtres; les ailes inférieures sont en dessus d'un gris-rougeâtre pâle, avec leur extrémité lavée de noirâtre; le dessous des quatre ailes est d'un gris-pâle au centre et ferrugineux sur les bords, avec une tache discoïdale noirâtre sur les inférieures; l'abdomen est de la même couleur que le corselet, mais un peu plus pâle.

Les parasites de cette espèce n'ont pas été signalés.

40. — LA NOCTUELLE DE L'ANSÉRINE.

(*Hadena chenopodii*, Dup.)

La chenille de la Noctuelle de l'Ansérine vit isolément sur la laitue ordinaire (*lactuca sativa*), sur le chou (*brassica oleracea*), l'asperge (*asparagus sativus*), sur l'ansérine (*chenopodium bonus Henricus*) et sur d'autres plantes, dont elle ronge les feuilles. Elle a des couleurs vives, elle est d'un joli vert, avec les jointures des anneaux jaunes. Elle est marquée de chaque côté du corps, sur les stigmates, d'une raie longitudinale d'un rouge carmin placée entre deux lignes blanches. La tête est jaunâtre, ainsi qu'une espèce d'écusson sur le premier anneau. Quelques individus ont en

outre deux raies noires interrompues sur le dos, et chez d'autres la couleur verte est remplacée par du brun-noir. Elle parvient à toute sa grandeur en septembre ; elle entre alors dans la terre pour se changer en chrysalide et le papillon paraît en mai et juin de l'année suivante.

La chrysalide est reconnaissable en ce que l'enveloppe des ailes est verdâtre, tandis que le reste est de couleur marron.

Le papillon est classé dans le même genre que la Noctuelle du pois c'est-à-dire dans le genre *Hadena*. Son nom entomologique est *Hadena chenopodii*, et son nom vulgaire *Noctuelle de l'ansérine*.

40. *Hadena chenopodii*, Dup. — Enverg. 30 mil. Les antennes sont filiformes et grises ; la tête et le corselet sont d'un gris-cendré ; les ailes supérieures sont en dessus d'un gris-cendré, avec trois lignes transverses d'une teinte plus pâle. Deux de ces lignes sont ondées et la troisième, qui longe le bord terminal, décrit un M dans son milieu ; la tache réniforme est d'un noir-bleuâtre à ses deux extrémités ; l'orbiculaire est marquée par un cercle noir très fin, avec une petite tache obscure au-dessous. Une ligne de points noirs triangulaires sépare le bord terminal de la frange qui est d'un gris-jaunâtre entre coupé de brun ; les ailes inférieures sont d'un gris-pâle, avec leur extrémité bordée d'une large bande noirâtre, les nervures également noirâtres et la frange blanchâtre ; le dessous des quatre ailes est blanchâtre, avec deux raies grises transverses à peine marquées sur chacune d'elles ; les supérieures ont en outre une tache obscure en croissant qui correspond à la réniforme, et les inférieures un point central noirâtre ; l'abdomen est du même gris que le corselet, mais un peu plus pâle.

Les parasites de cette espèce n'ont pas été signalés.

41. — LA NOCTUELLE C-NOIR.

(Noctua C-nigrum, Dup.)

La Noctuelle appelée *C-noir* se trouve assez fréquemment dans les jardins potagers où l'on déterre sa chrysalide en labourant les planches, au printemps ou en été. Sa chenille vit isolée sur l'épinard et aussi sur le chèvrefeuille des buissons. Elle cause peu de dommage et ne mériterait pas de trouver place ici, si l'on ne voulait parler de tous les Lépidoptères plus ou moins nuisibles aux arbres fruitiers et aux plantes potagères. Cette chenille est rase, d'un brun-cannelle clair, avec la tête et un collier d'un brun plus foncé; chaque côté de son corps offre une série de traits noirs longitudinaux, surmontés chacun de deux points également noirs et bordés de blanchâtre en arrière; au-dessous de ces traits il y a une ligne longitudinale orangée, sur laquelle sont les stigmates, qui ont le pourtour noir. Parvenue à toute sa taille elle quitte la plante sur laquelle elle a vécu et s'enfonce dans la terre, où elle se change en chrysalide sans se filer un cocon; elle reste à nu dans une petite cellule qu'elle pratique pour s'y étendre. Le papillon se montre deux fois dans l'année, la première en mai, la deuxième en juillet.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, dans la tribu des Noctuélites, et dans le genre *Noctua*. Son nom entomologique est *Noctua C-nigrum*, et son nom vulgaire *Noctuelle C-noir*.

41. *Noctua C-nigrum*, Dup. — Enverg. 34 à 36 mil. Les antennes sont simples; filiformes, noirâtres; les palpes dépassent la tête, sont presque droits, comprimés latéralement, terminés par un article court et nu; la tête est d'un brun noirâtre, le corselet de la même couleur, avec le devant d'un gris-blanchâtre, marqué d'une ligne noirâtre transversale; le dessus des ailes supérieures est d'un brun-noirâtre luisant et il offre près du milieu de la côte une tache noire oblongue en forme de C renversé et ayant toute sa partie

concave remplie par du blanc-jaunâtre ou du blanc incarnat. Cette tache surmonte à son extrémité antérieure un petit croissant noir, et elle adhère immédiatement par son extrémité opposée à une tache réniforme jaunâtre, dont le pourtour est noir et le milieu souillé de brun-noirâtre et de ferrugineux. Indépendamment de cela, il y a près de la base deux points noirs et un point jaunâtre; sur le milieu de la surface deux lignes noires ondulées, dont la postérieure suivie d'un cordon de points également noirs; vers l'extrémité, une ligne transversale plus claire que le fond de l'aile, et au côté interne de laquelle sont adossées deux petites taches noires voisines de la côte; le dessus des ailes inférieures est d'un gris-cendré ou blanchâtre, selon la fraîcheur des individus; le dessous des quatre ailes est à-peu-près de la couleur du dessus des inférieures, avec une petite lunule centrale, puis une ligne arquée, obscure; l'abdomen est un peu plus foncé que les ailes inférieures.

On ne connaît pas les parasites de cette Noctuelle. On devra tuer la chenille lorsqu'on la rencontrera sur les épinards, écraser les chrysalides qu'on déterrera en cultivant le jardin. Lorsque les taupes s'introduisent dans un potager et y séjournent pendant quelque temps elles nettoient la terre des vers, larves, chenilles, chrysalides qu'elle contient et nous rendent probablement plus de services qu'elle ne causent de préjudice.

42. — LA NOCTUELLE DU SALSIFIS.

(*Scotophila tragopogonis*, Dup.)

La chenille de ce Lépidoptère n'est pas rare dans les jardins potagers, où elle vit sur le salsifis, l'épinard, l'oseille, le chou et sur d'autres plantes dont elle ronge les feuilles. On la trouve isolée et les dégâts qu'elle fait sont ordinairement peu considérables. Elle est rase, atténuée aux deux extrémités, verte, avec six lignes blanches finement bordées de noir. Son dos est un peu chagriné de

blanc et sa tête plus pâle que le corps. Le pourtour des stigmates, les pattes écailleuses et la couronne des pattes membraneuses sont noirs. Parvenue à toute sa taille elle se change en chrysalide dans une coque informe composée de débris de végétaux retenus par quelques fils de soie. La chrysalide est cylindrico-conique, d'un brun-noir, avec l'anus obtus et légèrement bifide. Le papillon se montre dans le mois de juillet.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Noctuélites, la sous-tribu des Amphypyrides et le genre *Scotophila*. Son nom entomologique est *Scotophila tragopogonis* et son nom vulgaire *Noctuelle du Salsifis*.

42. *Scotophila tragopogonis*, Dup. — Enverg. 35 à 40 mil. Les antennes sont filiformes, simples, brunes ; les palpes dépassent la tête, sont ascendants et recourbés, réunis au sommet et terminés par un article court, aigu ; la tête et le corps sont d'un brun-noirâtre, avec des poils d'un gris-rougeâtre à la base de l'abdomen qui est terminé par une brosse de poils ; les ailes se croisent l'une sur l'autre par leur bord interne dans l'état de repos ; le dessus des supérieures est d'un noirâtre luisant, et il offre dans son milieu trois petites taches noires disposées ainsi à partir de la base : 1, 2 ; on remarque en outre trois petits points blanchâtres vers l'extrémité de la côte ; elles manquent des taches ordinaires, c'est-à-dire de l'orbiculaire et de la réniforme ; le dessus des ailes inférieures est d'un gris-livide, jetant un léger reflet rougeâtre ; le dessous des quatre ailes est d'un gris-pâle et luisant, avec un point obscur sur le disque.

On ne connaît d'autre moyen de détruire ce Lépidoptère que celui de lui faire la chasse au crépuscule et de rechercher sa chenille sur les plantes qu'elle ronge. Ses parasites n'ont pas encore été signalés.

43. — LA NOCTUELLE CEINTURE JAUNE.

(*Polia flavicincla*, Dup.)

La chenille de ce Lépidoptère vit sur le groseiller à maquereau (*ribes grossularia*), sur la laitue, sur la chicorée sauvage, sur le cerisier. Elle se rencontre dans les jardins où elle ne cause pas un dommage sensible, parce qu'elle vit isolément et ne s'y trouve pas en grand nombre à la fois. Elle est d'un beau vert-clair, avec trois lignes longitudinales, dont une brune sur le milieu du dos, et les deux autres jaunes placées latéralement au-dessous des stigmates qui sont blancs ; les pattes, écailleuses, sont jaunes, ainsi que la tête, qui est très petite. On la trouve parvenue à toute sa taille à la fin de mai ou au commencement de juin. A cette époque, elle descend au pied de la plante sur laquelle elle a vécu pour y faire sa chrysalide sur terre, dans une coque de forme ovale, composée de soie et de débris des corps environnants. Le papillon paraît trois semaines après.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Noctuelites, la sous-tribu des Hadénites et le genre *Polia*. Son nom entomologique est *Polia flavicincla*, et son nom vulgaire *Noctuelle ceinture-jaune*.

43. *Polia flavicincla*, Dup. — Enverg. 40 à 44 mil. Les antennes sont rousses, filiformes, simples chez la femelle, biciliées chez le mâle ; la tête est d'un gris mêlé de noirâtre et de quelques points ferrugineux ; les palpes dépassent à peine la tête, sont larges, droits, velus, terminés par un article court et nu ; le corselet est de la même couleur que la tête ; les ailes supérieures sont en dessus d'un gris plus ou moins sablé de brun et parsemé de points fauves ou couleur rouille, avec plusieurs lignes transverses et dentelées de couleur noirâtre. Les deux taches ordinaires, réniforme et orbiculaire, quoique placées sur un fond plus ombré que le reste de l'aile, s'en distinguent à peine ; elles sont bordées

de couleur de rouille ; une rangée de points de la même couleur, placée sur des taches noirâtres et triangulaires, longe le bord terminal ; la frange, légèrement festonnée, est grise, entrecoupée de noirâtre ; les ailes inférieures sont en dessus d'un gris-blanchâtre, avec leur bord postérieur teinté de brun ou de noirâtre, une ligne arquée et un croissant central de la même couleur sur chacune d'elle ; le dessous des quatre ailes est du même gris que le dessus des inférieures ; elles sont traversées chacune par une ligne noirâtre et les inférieures ont de plus un croissant de la même couleur qui correspond à celui de dessus ; la frange est grise ; l'abdomen participe de la couleur des ailes inférieures.

On n'a pas encore signalé les parasites de cette Noctuelle.

--

44. — LA NOCTUELLE POLYODON.

(*Xylophasia polyodon*, Dup.)

La chenille de la Noctuelle polyodon, appelée Noctuelle radicée par Olivier, se tient constamment dans la terre où elle se nourrit des différentes plantes polagères dont elle ronge les racines. Elle éclôt à la fin de juin, croît pendant l'été et l'automne, et passe l'hiver dans l'engourdissement ; elle achève sa croissance en avril et mai. A cette époque elle est grosse, cylindrique, d'un gris-bleuâtre, avec plusieurs points noirs sur chaque anneau dont quatre sur le dos et trois sur chaque côté du corps ; ceux-ci sont plus petits et placés triangulairement au-dessus de chaque stigmate ; les autres donnent naissance à autant de poils courts. Elle est en outre marquée longitudinalement de deux bandes dorsales d'un roux livide, interrompues par les jointures des anneaux ; la tête, l'écusson du premier anneau et la plaque anale sont d'un noir-luisant. Ayant achevé sa croissance en avril ou mai, elle ne tarde pas à se changer en chrysalide dans le lieu même où elle a vécu. Son papillon paraît en juin ou juillet de la même année.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, dans la tribu des Noctuelites, la sous-tribu des Apamides et dans le genre *Xylophasia*. Son nom entomologique est *Xylophasia polyodon* et son nom vulgaire *Noctuelle polyodon*, *Noctuelle radicee*.

44. *Xylophasia polyodon*, Dup. — Enverg. 44 mil. Les antennes sont filiformes et brunes; les palpes sont ascendants, dépassant un peu la tête; les deux premiers articles sont épais et velus, le dernier grêle, cylindrique, obtus, court; la trompe est longue; la tête et le corselet sont d'un brun-roux; le contour des épaulettes et la partie antérieure de ce dernier sont dessinés par des lignes d'un brun-noir; les ailes supérieures sont en dessus d'un brun-roux plus ou moins foncé selon les individus et traversées par trois raies dentées d'une teinte plus pâle; la plus près de la base décrit trois angles aigus; celle qui longe le bord terminal en décrit un plus grand nombre dont ceux du milieu forment un M contre laquelle s'appuyent trois taches sagittées d'un brun-noir; l'intermédiaire décrit, à peu-près, les même angles parallèlement à celle dont on vient de parler; mais ils sont moins marqués; entre cette raie et celle de la base sont placées les deux taches ordinaires dont les contours sont finement dessinés en brun-noir; la réniforme est régulière; l'orbiculaire est très allongée. Indépendamment de cela on remarque trois lignes noires placées dans la direction des nervures, l'une sous les deux taches ordinaires, l'autre près du corselet et la troisième au bord interne près de la base; enfin la frange est dentée et séparée du bord terminal par une ligne festonnée d'un brun-noir; les ailes inférieures sont en-dessous, de la même couleur mais d'une teinte plus claire que les supérieures, avec leur extrémité lavée d'un brun-noirâtre; la frange est pâle; le dessous des quatre ailes est d'un brun-roux comme le dessus, mais plus clair au milieu que sur les bords, avec une lunule centrale grise à peine marquée sur chacune d'elles; l'abdomen est de la couleur des ailes; il est crêté chez le mâle et lisse chez la femelle et terminé par des faisceaux de poils divergents.

Pour détruire la chenille de cette espèce il faut la chercher au pied des plantes malades dont elle ronge les racines et écraser sa chrysalide si on la trouve en labourant les jardins. Ses parasites n'ont pas été signalés.

45. — LE BOTYS FOURCHU.

(*Pionea forficalis*, Dup.)

La chenille du Botys fourchu n'est pas rare dans les jardins potagers; elle vit cachée dans l'intérieur des feuilles des plantes, dont elle se nourrit. On la trouve particulièrement sur le chou cultivé et le raifort (*cochlearia armoracia*) dont elle ronge les feuilles. Elle est courte et rase, grosse vers la tête et amincie vers la queue. La tête et les pattes sont d'un brun-clair; le corps est généralement vert-terne, mais plus pâle sur les côtés que sur le dos, avec de nombreuses verrues blanches; une ligne jaune passe sous les stigmates et l'on voit en dessus de ceux-ci un point noir sur chaque anneau. Elle se montre deux fois par an, l'une en juin et juillet, l'autre en septembre et octobre. Lorsqu'elle est parvenue à toute sa taille, elle se renferme dans un cocon en forme de barillet, d'un tissu lisse, blanc à l'intérieur et revêtu extérieurement de molécules de terre et de débris de plantes. Le papillon paraît en août pour la première génération et en mai de l'année suivante pour la seconde génération.

Il se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Pyralites, la sous-tribu des Scopulites et le genre *Pionea*. Son nom entomologique est *Pionea forficalis*, Dup. et son nom vulgaire *Botys fourchu*.

45. *Pionea forficalis*, Dup. — Enverg. 27 à 29 mil. Les antennes sont filiformes, d'un blanc-jaunâtre; la tête est de la même couleur ainsi que les palpes qui sont larges, très velus à la base, avec le troisième article aigu; le corselet et l'abdomen sont d'un

jaune très pâle; le dessus des ailes supérieures est d'un blanc-jaunâtre finement strié de jaune brun dans le sens des nervures, avec plusieurs lignes ou raies obliques légèrement flexueuses et parallèles, d'un brun-ferrugineux, dont deux plus fines et plus marquées que les autres, partent de l'angle supérieur et aboutissent au milieu du bord interne. On remarque entre ces deux lignes, sur le milieu de l'aile, une tache ferrugineuse surchargée de deux points d'un noir-bleuâtre sur quelques individus; enfin on voit un trait brun oblique à l'angle supérieur dont nous avons déjà parlé. Le dessus des ailes inférieures est d'un blanc-jaunâtre uni avec leur extrémité lavée de jaune brun et une raie noirâtre placée à peu de distance du bord terminal auquel elle est parallèle; le dessous des quatre ailes est d'un roussâtre pâle strié de brun dans le sens des nervures, avec un croissant discoïdal et une raie dentelée d'un brun-noirâtre sur chacune d'elles. Dans le repos ce papillon porte ses ailes en toit aigu sur l'abdomen; elles sont larges et leur angle apical est assez aigu.

Le *Botys fourchu* est commun dans les jardins potagers, mais il ne vole que le soir et se tient caché pendant le jour; sa chenille est fort nuisible lorsqu'elle se multiplie extraordinairement.

Je ne l'ai pas observée moi-même et ne connais pas ses parasites, ni les moyens de s'opposer à ses ravages.

—

46. — LA CECYDOMYIE DU CHOU.

(*Cecydomyia brassicæ*, Vin.)

La navette est une variété du navet (*Brassica napus*) que l'on cultive dans les environs de Santigny sur une petite échelle; on en récolte seulement pour faire de l'huile que l'on consomme dans le pays; mais dans d'autres contrées la culture de cette plante économique est beaucoup plus étendue et ses produits sont assez importants pour qu'il soit convenable de faire connaître les insectes

qui lui portent préjudice et les dégâts qu'ils lui causent. On doit compter parmi eux le petit moucheron dont on va parler.

Si l'on examine avec attention des champs de navette le 25 mai, on remarquera, dans certaines années, qu'il s'y trouve des siliques déformées et qui commencent à blanchir, tandis que les autres du même pied sont encore très vertes. La déformation consiste dans une courbure, un angle qu'elles forment comme si elles avaient été pliées en deux au milieu ou au tiers ou au quart de leur longueur. La silique a conservé à peu près la même grandeur que les autres ; mais, outre qu'elle commence à blanchir, elle s'ouvre dans le sens de sa longueur ; les deux valves dont elle est composée se séparent plus ou moins complètement et l'on aperçoit la petite cloison à laquelle sont attachées les graines. Ces dernières sont très-petites, déformées ou avortées et celles qui conservent leurs dimensions naturelles, en petit nombre, tombent à terre avant le temps de la récolte et sont perdues pour le cultivateur. Toutes les siliques blanchâtres et fendues ne renferment pas l'insecte destructeur, mais à côté d'elles on ne tarde pas à en remarquer d'autres qui sans être fendues présentent cependant une ligne blanchâtre longitudinale, qui annonce qu'elles ne tarderont pas à s'ouvrir. Si on opère leur ouverture on trouve dans leur intérieur des petits vers blancs en nombre plus ou moins considérable, depuis deux ou trois jusqu'à dix et plus. Ce sont ces petits vers qui sucent ou rongent les graines encore vertes, les empêchent de croître, les font avorter et causent la déformation de la silique, qui se plie de manière à former un angle plus ou moins ouvert. Ces petits vers agissent dans la silique de la même manière que les larves de la Cécydomyie du froment agissent dans les épis et causent autant de dégât dans les navettes que ces dernières dans les blés. Les siliques s'ouvrent juste au moment où les larves qu'elles renferment ont pris tout leur accroissement, ce qui leur permet de s'élancer à terre et de s'enfoncer dans le sol où elles subissent leur transformation en chrysalides. L'insecte parfait éclôt et prend son essor le 25 juin. Il est vraisemblable qu'une partie de la génération reste dans la terre où elle passe l'hiver pour éclore au printemps vers le temps de la floraison de la navette.

Lorsque la larve a pris tout son accroissement, elle a 1 1/2 mil. de long. Elle est d'un blanc de lait, presque linéaire, un peu déprimée, apode, glabre et molle. La tête est petite, conique, membraneuse, rétractile, terminée en devant par deux très petits palpes. Le corps est formé de onze segments assez bien séparés. Vue au microscope elle présente deux petits poils sur les côtés de chaque segment.

L'insecte parfait est classé dans l'ordre des Diptères, la famille des Némocères, la tribu des Gallitipulaires et dans le genre *Cecydomyia*. Son nom entomologique est *Cecydomyia brassicæ* et son nom vulgaire *Cécydomyie du chou*.

46. *Cecydomyia brassicæ*, Vinnertz. — Long. 1 1/2 mil. Elle est noire. Les antennes sont courtes, filiformes, noires, composées de douze articles, garnies de poils courts à chaque articulation; la tête est ronde, noire; le corselet est noir, élevé, bombé, plus large que la tête qui paraît basse et présente un peu de rouge sur les côtés sous l'origine des ailes; l'abdomen est plus long que la tête et le corselet, ové-conique, terminé en pointe et noir; les pattes sont longues, grêles, noirâtres, avec la base des cuisses moins foncée; les ailes dépassent l'abdomen; elles sont transparentes, noirâtres, velues et parcourues par trois nervures, longitudinales; l'oviducte, caché dans l'abdomen, est long, de couleur testacée fauve, composé de trois articles rentrant l'un dans l'autre.

Cette Cécydomyie, dont je n'ai pa vu le mâle, attaque aussi le Colza (*Brassica oleracea*) et y produit beaucoup de dégâts lorsqu'elle donne.

On ne connaît aucun moyen de la détruire et ses parasites sont encore à découvrir.

47. — LA PETITE MOUCHE BLEUE DES JARDINS.

(*Lonchæa vaginalis*, Macq.)

On voit fréquemment dans les jardins, posée sur les feuilles des arbres, une petite mouche d'un beau bleu foncé brillant, ayant les

yeux rouges, dont on peut être curieux de savoir le nom et de connaître l'origine. Voici ce que j'ai pu en découvrir. Sa larve vit dans les tiges de chou rongées intérieurement par celles du *Baris chlorizans*, Curculionite dont on a parlé précédemment. Elle se nourrit, à ce que je suppose, de la moëlle altérée, éprouvant un commencement de décomposition par suite de la présence de la larve de ce Coléoptère. On la trouve dans ces tiges, arrivée à toute sa taille, dans les premiers jours de septembre. Le 5 de ce mois il y a des larves qui ont déjà subi leur transformation en pupes et d'autres qui ne se sont pas encore transformées.

Cette larve a 8 mil. de long. Elle est fluette, atténuée en cône à sa partie antérieure, blanche, luisante, subhyaline, apode. Sa tête est conique, molle, armée d'un double crochet noir caché en dedans. Le corps est formé de onze segments. On distingue, au bord postérieur du premier, deux petites pointes courtes, charnues, placées sur les côtés du dos, qui sont les stigmates antérieurs. Le dernier est arrondi en arrière et porte deux tubercules noirs, ronds, saillants, rangés sur une ligne horizontale, voisins l'un de l'autre. Ces tubercules sont les stigmates postérieurs. En dessous de ce segment on voit, lorsque la larve marche ou plutôt lorsqu'elle rampe, saillir un mamelon charnu qui fait l'office de patte et qui rentre quand le mouvement cesse. La demi-transparence de la peau permet d'apercevoir les deux vaisseaux flexueux, blancs, trachéens, qui vont, en suivant les côtés du corps, des stigmates postérieurs aux antérieurs; mais l'œil ne peut les suivre jusqu'à ces derniers points.

Cette larve, arrivée au terme de sa croissance, sort de la tige du chou dans laquelle elle a vécu, s'enfonce dans la terre à une petite profondeur et se change en puppe au bout de peu de temps. Cette puppe a 4 mil. de long. Elle est cylindrique, atténuée aux deux bouts, d'un rouge ferrugineux, formée de neuf segments bien marqués. Les extrémités sont noires, armées de deux petites pointes chacune. La mouche en sort vers le 5 octobre.

Elle fait partie de la famille des Athéricères, de la tribu des Muscides, de la sous-tribu des Lauxanides et du genre *Lonchæa*. Son

nom entomologique est *Lonchæa vaginalis*, et son nom vulgaire *Petite mouche bleue des jardins*.

47. *Lonchæa vaginalis*, Macq. — Long. 5 mil. Elle est d'un bleu-noir luisant. Les antennes sont noires, ne descendant pas jusqu'à l'épistome, à troisième article triple du deuxième, surmonté d'un style simple; la trompe est terminée par deux lèvres épaisses; les palpes sont noirs, courts, en massue; la bande frontale est d'un noir-bleu; les yeux sont rouges, le corselet, l'écusson et l'abdomen sont d'un bleu-noir, lisse, luisant; ce dernier, presque circulaire, est un peu plus large que le thorax, terminé par un oviducte grêle de trois articles, presque aussi long que lui; les pattes sont noires et les cuisses antérieures ciliées en dessous; les ailes sont transparentes, à base jaunâtre et nervures noires; elles dépassent de beaucoup l'abdomen; la première cellule postérieure est ouverte à l'extrémité de l'aile.

Le mâle ressemble à la femelle, excepté qu'il n'a pas d'oviducte.

Les larves de cette mouche vivent en nombre assez considérable dans une tige de chou attaquée par le *Baris chlorizans* et achèvent de détruire la moëlle et de réduire la tige en fumier.

—

48-52. — LES MOUCHES DE LA TRUFFE (1).

(*Sciara atra*, G. - *cheilosia mutabilis*, Macq. — *Curtonevra stabulans*, Macq. — *Helomiza tuberivora*, Macq. — *Phora tuborum*, G.)

La truffe (*Tuber cibarium*) est un végétal cryptogamique, une espèce de champignon fort estimé des gourmets dont on fait une grande consommation en France. Elle croît spontanément dans les bois et forêts de chêne et se multiplie d'une manière occulte, en sorte qu'on n'est pas encore parvenu à la reproduire artificiellement.

(1) M. le Dr Laboulbène a publié dans les annales de la Société Entomologique de France pour 1864 un mémoire sur les insectes tubérovores dont je n'ai pu profiter à mon grand regret; je n'en ai eu connaissance qu'au mois de décembre et mon manuscrit était déjà entre les mains de la Société des Sciences de l'Yonne depuis cinq ou six mois.

Considérée sous ce point de vue elle n'est ni une plante de jardin, ni de grande culture et ne devrait pas figurer dans ce petit traité. Cependant comme elle est un produit de la terre et une plante économique alimentaire, qu'elle est abondante, très répandue et fort recherchée pour la cuisine somptueuse des riches, je crois devoir parler des insectes qui s'en nourrissent, qui la gâtent et qui détruisent une grande quantité de ces tubercules.

La concurrence qui s'est établie entre les truffiers de Châtel-gérard, de Vassy et autres lieux voisins de Santigny, les porte à se devancer dans la recherche de ce précieux végétal et ils le récoltent avant sa maturité, dès les premiers jours d'août, lorsque sa chair est encore blanche ou simplement marbrée de quelques veines brunes et noires. A cette époque il recèle déjà les œufs de plusieurs insectes et paraît parfaitement sain ; mais lorsque ces œufs sont éclos, une multitude de petits vers se logent dans la substance du végétal, s'y creusent des galeries, le rongent et l'altèrent profondément ; ils l'ont bientôt amené à un tel état de putréfaction et d'infection qu'on doit se hâter de le jeter sur le fumier. Si la récolte ne se faisait qu'à l'époque de la maturité, on aurait des truffes bien parfumées, de bonne qualité et presque toutes exemptes de vers, parce que le truffier ne ramasserait pas celles qui seraient en état de putréfaction. Mais l'avidité de cet industriel jointe à l'amour mal entendu des primeurs, fait que le premier vend des truffes remplies d'œufs d'insectes et que le second achète un fruit sans saveur que se corrompt au bout de quelques jours et dont il ne peut tirer aucun parti.

La petite mouche dont il est ici question est classée dans la famille des Némocères, dans la tribu des Fongitipulaires et dans le genre *Sciara*. Sa larve vit et se développe dans la truffe. C'est tout ce que je sais de son histoire, car je ne l'ai pas vue et je ne sais pas au juste comment elle se comporte. Il est probable qu'elle ressemble à celles des Fongitipulaires qui vivent dans diverses espèces de champignons des bois et qu'elle en a les habitudes, c'est-à-dire qu'elle ronge la truffe pour se nourrir et que parvenue à toute sa croissance elle quitte ce végétal pour

entrer dans la terre et s'y changer en chrysalide. L'insecte parfait a paru chez moi le 14 septembre.

48. *Sciara atra*, G. — Long. 2 mil. Elle est d'un noir-mat uniforme. Les antennes sont sétacées, finement velues, de la longueur du corps, composée de seize articles dont les deux premiers plus gros que les autres ; la tête est globuleuse, le museau très court ; les palpes sont de trois articles et les yeux réniformes ; le thorax est plus élevé que la tête ; l'abdomen est cylindrique, deux fois aussi long que la tête et le thorax, terminé par un appendice en crochet chez le mâle, en pointe chez la femelle ; les pattes sont noires et les cuisses noirâtres ; les tibias sont terminés par une seule épine, et les postérieurs sont en outre garnis de deux rangs de petites spinules ; les ailes sont transparentes, à nervures noires ; elles sont parcourues par cinq nervures longitudinales dont la première aboutit au milieu de la côte et la troisième se bifurque à son extrémité. Il n'y a qu'une nervure transversale, très courte, entre la première et la deuxième ; la côte est ciliée ; les balanciers sont noirâtres.

Parmi les vers qui rongent les truffes et qui contribuent à leur putréfaction on en aperçoit quelques-unes dont la forme se fait requier par une taille assez grande et une queue qu'ils portent à l'une de leurs extrémités. Ces vers ou larves restent cachés dans l'intérieur du végétal pendant leur jeunesse et pendant le temps qu'ils emploient à grandir ; mais parvenus au terme de leur croissance ils sortent de la masse corrompue, se promènent un peu à l'entour, y rentrent bientôt pour achever leur développement ; puis ils la quittent définitivement pour se réfugier dans un lieu propice à leur transformation en pupes. Lorsqu'on tient les truffes renfermées dans un bocal, ces larves, ne pouvant pas s'échapper, se cachent sous le magma qui en couvre le fond ou entre des fragments de truffes qui non pas subi une entière décomposition ; mais lorsqu'elles sont libres et dans leur état naturel, elles entrent dans la terre pour y effectuer leur métamorphose ; ce qui a lieu vers le 20 août ou plus tard, selon la saison.

Parvenues à toute leur croissance, elles ont 9 à 11 mil. de long. Elles sont blanches, molles, apodes, susceptibles de s'allonger et de se raccourcir, glabres, formées de onze segments qui eux-mêmes semblent composés de deux anneaux sondés ensemble ; elles sont un peu fusiformes, c'est-à-dire plus grosses au milieu qu'aux extrémités. Ce qu'elles présentent de plus remarquable est le tube caudal, long de 2 mil., subcylindrique, jaunâtre, un peu plus gros à l'extrémité qu'à la base, percé de deux petits trous qui se prolongent dans toute sa longueur, par lesquels l'air pénètre dans les trachées pour entretenir la respiration et la vie de l'animal. Cette queue est comme formée de deux tubes pressés l'un contre l'autre et soudés ensemble. La tête de la larve est molle et charnue comme le reste du corps ; elle se termine en avant par deux petites pointes de même consistance qu'elle, qui sont deux palpes ; au-dessous des palpes on voit l'extrémité d'un double crochet situé dans la bouche et qui forme, comme dans les larves des autres Muscides, une sorte de mâchoire supérieure pouvant sortir et rentrer et apporter, jusque dans l'œsophage, les aliments qu'il a piochés et divisés. Le segment qui suit la tête offre, à sa partie postérieure, de chaque côté du dos, un petit bouton conique qui est un stigmate ; cette larve est donc pourvue de deux stigmates antérieurs et d'un double stigmate postérieur.

Cette larve se contracte et se raccourcit beaucoup lorsqu'elle veut se métamorphoser en puppe, et sa couleur devient d'un gris-sale et terreux. Elle se change en chrysalide sous sa peau qui se durcit comme le font les larves de toutes les Muscides. La puppe a la forme d'un demi-ellipsoïde terminé par une queue, et sa longueur est de 6 mil. L'insecte parfait se montre vers le 8 septembre, mais une partie de la génération n'écloît pas et passe l'hiver dans la terre à l'état de puppe pour se montrer l'été suivant, du 15 au 20 juin.

Ce Diptère fait partie de la famille des Athéricères, de la tribu des Syrphides et du genre *Cheilosia*. Son nom entomologique est *Cheilosia mutabilis* et son nom vulgaire *Chéilosie de la truffe*.

49. *Cheiloxia mutabilis*, Macq. — Long. 9 mil. Elle est d'un vert sombre. Les antennes sont presque contigües à la base; les deux premiers articles sont noirs, le troisième est orbiculaire, fauve, bordé d'une ligne noire, surmonté d'un style cilié vu à une forte loupe; la face est d'un vert-noir luisant, concave, sous les antennes, à proéminence au milieu et épistome saillant; les yeux sont bruns, écartés; la bande frontale est large, d'un vert-noir; le dessous de la tête est garni de duvet blanc; le thorax est vert, un peu bronzé, ponctué et glabre; l'écusson a la même couleur et la même ponctuation; l'abdomen est un peu plus long que la tête et le thorax, ovalaire, d'un vert-noirâtre, luisant, finement ponctué, un peu pubescent, arrondi au bout; les hanches et les cuisses sont vertes, à extrémité fauve; les tibias fauves; les postérieurs sont ornés d'un large anneau vert au-delà du milieu. Les tarses antérieurs et moyens sont fauves, sauf le dernier article qui est noir; les postérieurs sont noirs, soyeux en dessous; les ailes dépassent un peu l'abdomen; elles sont transparentes, à nervures noirâtres; les cuillerons et les balanciers sont blancs.

La truffe est du goût de diverses espèces de mouches dont les larves la dévorent pour s'en nourrir. L'une de ces espèces, qui n'est cependant pas la plus dangereuse pour ce tubercule, lui est cependant fort nuisible à cause de sa taille et de sa voracité et surtout de la propriété qu'elle a de le faire tomber en putréfaction en peu de temps. Vers le 10 août on voit sortir des truffes de grosses larves blanches qui se promènent sur leur surface ou qui rampent sur les parois du bocal dans lequel on les a renfermées, qui se plongent volontiers dans le magma putride qui en couvre le fond et qui finissent par disparaître. Ces larves ont environ 12 mil. de long. Elles sont blanches, molles, glabres, apodes, de forme cylindrico-conique, susceptibles de s'étendre et de se raccourcir dans une notable latitude. Leur tête est conique, charnue, et peut rentrer dans le premier segment; elle présente, en devant, deux petites pointes de même consistance qui sont les palpes et au-dessous entre les deux palpes, un double crochet noir qui se prolonge dans l'intérieur de la tête et du pré-

mier segment comme deux petits crins. Ce crochet sert à piocher la nourriture et à la porter dans la bouche située au-dessous du crochet. Le nombre des segments du corps est de onze, assez difficiles à compter à cause de leur mobilité; le dernier est tronqué obliquement et son bord postérieur est entouré de petites dents charnues au centre desquelles se trouvent deux petits boutons noirs égaux, sur une ligne horizontale, dans lesquels s'ouvrent les stigmates. Les dents peuvent se rabattre, s'engrener et couvrir les stigmates, ce qui empêche les matières visqueuses d'en fermer les ostioles et permet toujours à l'air de parvenir aux trachées et d'entretenir la respiration et la vie dans un milieu où l'on pourrait craindre que la larve ne mourût étouffée. Les stigmates antérieurs se voient, sous la forme de deux boutons, sur le bord postérieur du premier segment du corps et se cachent, à la volonté de l'animal, sous le bord antérieur du deuxième segment, ce qui les met à l'abri du contact des matières visqueuses qui pourraient les obstruer.

Dès que ces larves ont pris leur entière croissance et qu'elles n'ont plus besoin de manger elles se retirent dans un coin du bocal ou dans un trou d'un fragment de truffe non décomposé; elles se contractent et passent à l'état de pupes au bout de quelques heures. Lorsqu'elles sont en liberté elles entrent dans la terre pour exécuter ce changement. La pupa est ovale, ferrugineuse, longue de 7 mil. sur 3 mil. de diamètre. La mouche commence à éclore le 30 août et continue à sortir pendant les deux ou trois jours suivants.

Ce Diptère fait partie de la famille des Athéricères, de la tribu des Muscides, de la sous-tribu des Muscies et du genre *Curtonevra*. Son nom entomologique est *Curtonevra stabulans* et son nom vulgaire *Curtonèvre de la truffe*.

50. *Curtonevra stabulans*, Macq. — Long. 8 mil. Les antennes sont noires, avec la base du troisième article fauve; elles descendent aux deux tiers de la hauteur de la face; le deuxième article porte des soies courtes en dessus; le troisième est à peu près triple du deuxième en longueur et surmonté d'une soie plu-

meuse ; la face est concave, d'un blanc-argenté à reflets noirs ; l'épistome est fauve, un peu saillant ; la trompe et les palpes sont fauves ; les yeux sont nus, d'un brun-rougeâtre ; la bande frontale est noire, marquée d'un point blanc à la base des antennes ; l'orbite interne des yeux est argenté ; le thorax est de la largeur de la tête, noir, à raies cendrées ; l'écusson est cendré, avec l'extrémité fauve ; l'abdomen est de la longueur de la tête et du thorax, de couleur cendrée, à taches de reflets noirs, ayant deux taches sur chaque segment ; le dernier est garni de soies ; les cuisses antérieures sont noires, avec l'extrémité fauve ; les moyennes, noires de la base au milieu, le reste fauve ; les postérieurs fauves à base noire ; les tibias sont fauves et les tarses noirs ; les pattes sont ciliées ; les ailes sont divergentes et dépassent un peu l'abdomen ; elles sont hyalines, un peu grises, à nervures noires ; la première cellule postérieure est presque entièrement ouverte à l'extrémité de l'aile ; les cuillerons sont d'un blanc-jaunâtre.

Le mâle se distingue de la femelle par la bande frontale plus étroite, les yeux plus rapprochés et une nuance fauve de chaque côté du deuxième segment de l'abdomen.

Robineau-Desvoidy a signalé, comme se développant dans la truffe, une autre mouche qu'il nomme *Muscina grisea*, laquelle entrerait dans le genre *Curtonevra*, Macq., et qui ressemble beaucoup à la *Curtonevra stabulans*. Je ne l'ai pas remarquée dans les recherches que j'ai faites des insectes qui vivent dans la truffe, et c'est d'après son autorité que je la cite.

51. *Curtonevra grisea* (*Muscina grisea*,) R. D. — Long. 9 mil. Voisine de la *Curtonevra stabulans* ; le troisième article des antennes est noir à la base ; le corselet est noir de pruneau luisant, avec des lignes cendrées ; le sommet de l'écusson est ferrugineux ; l'abdomen est garni de reflets noirs et de reflets gris, avec du fauve sur les côtés des troisième et quatrième segments.

♀ est semblable au mâle, mais les côtés de la face et du front sont gris.

L'auteur que j'ai cité dit que cette espèce a été prise sur les fleurs des Ombellifères; qu'elle paraît assez rare, et que sa larve vit dans les champignons et dans la truffe.

Cette mouche est celle qui nuit le plus à la truffe et qui en détruit la plus grande quantité. Les larves qui la produisent s'y creusent des galeries et se nourrissent des déblais qu'elles font. Elles rendent par l'anús une matière blanchâtre de consistance de bouillie claire qui se mêle à leurs excréments et aux débris qu'elles produisent. Cette bouillie hâte singulièrement la décomposition et la putréfaction de la truffe qui se change en très peu de temps en un magma infect. On reconnaît qu'elle est atteinte par ces vers lorsqu'elle est molle, qu'elle cède sous la pression du doigt et qu'elle n'exhale pas une odeur franche et agréable. On trouve ces larves dans les derniers jours d'août et les premiers de septembre. Elles croissent rapidement et commencent à se changer en pupes vers les 3 et 4 septembre. Dès qu'elles ont atteint leur entière croissance, elles sortent des truffes et s'enfoncent dans la terre, où elles subissent cette transformation au bout de quelques heures.

Parvenues à toute leur taille, elles ont 9 mil. de long. Elles sont blanches, molles, glabres, apodes, de forme ové-conique; elles peuvent s'allonger ou se raccourcir. Elles sont formées de onze segments et du dessous de chacun d'eux elles peuvent faire sortir un mamelon charnu qui leur sert de patte pour marcher, lequel disparaît quand l'animal n'a plus besoin d'en faire usage; leur tête est conique et molle; elle est armée d'un double crochet noir, comme la larve décrite précédemment, à laquelle elle ressemble beaucoup, mais les stigmates antérieurs n'ont pas la même forme. Ceux de l'Hélomyse ressemblent à un petit champignon dont les bords du chapeau sont crénelés. L'extrémité postérieure est tronquée obliquement et les bords de la troncature sont garnis de huit dents charnues qui peuvent se replier, s'engrêner les unes dans les autres, de manière à recouvrir les stigmates postérieurs qui s'ouvrent dans deux petits tubercules noirs situés entr'elles.

La puce a 8 mil. de long. Elle est ovoïde, d'un rouge ferrugi-

neux. On y distingue onze segments faiblement marqués ; l'extrémité antérieure est un peu aplatie, bordée d'une sorte de cordon, avec deux tubercules sur les côtés ; le bout opposé présente deux tubercules noirs ; ces quatre tubercules correspondent aux stigmates de la larve. L'insecte parfait commence à se montrer le 11 octobre et continue à sortir jusqu'au 19.

Il entre dans la famille des Athéricères, dans la tribu des Muscides, dans la sous-tribu des Scatomyzides et dans le genre *Helomyza*. Son nom entomologique est *Helomyza tuberivora* et son nom vulgaire *Hélomyze* de la truffe.

52. *Hemolyza tuberivora*, Macq. — Long. 8 mil. Elle est d'un ferrugineux pâle. Les antennes sont courtes, inclinées, fauves, avec le troisième article noirâtre en dessus, surmonté d'une soie plumeuse. La face est verticale et pâle ; l'orbite interne des yeux est blanc ; les yeux sont rougeâtres ; l'occiput est d'un brun-rouge ; la trompe est d'un rouge très pâle et les palpes sont velus ; le thorax est brun-rougeâtre en dessus, avec une ligne dorsale noirâtre et quatre lignes de soies noires ; l'abdomen est d'un rouge pâle garni de soies noires au bord des segments ; les pattes sont testacées, avec un peu de noirâtre à l'extrémité des cuisses et des tibias ; le dessous des cuisses est cilié ; les trois derniers articles des tarses sont noirs ; les ailes sont transparentes, un peu enfumées ; les nervures transversales sont bordées de brun et la côte est garnie de cils courts ; les balanciers sont blanchâtres.

Le mâle est semblable à la femelle ; mais l'extrémité de son abdomen est un peu renflée et arrondie en boule.

On trouve encore dans les truffes corrompues une autre petite larve qui y vit et y prend son accroissement. Elle y est ordinairement en grand nombre et on l'a voit fourmiller sur les tubercules ou sur la marmelade infecte résultant de leur décomposition. Elle appartient à un diptère comme les précédentes, mais à un diptère de très petite taille. Elle a 3 à 4 millimètres de long. Elle est blanchâtre, molle, glabre, apode, rétractile et conique ; la tête est armée d'un crochet noir proportionné à sa taille,

qui sert à la larve à piocher sa nourriture et à la porter dans sa bouche; le premier segment du corps présente à son bord postérieur deux très petites pointes qui sont les stigmates antérieurs. Le dernier segment est tronqué et présente quatre dents membraneuses à sa partie inférieure, deux dents plus petites sur les côtes et deux tubercules peu saillants vers le centre de la troncature, lesquels sont les stigmates postérieurs. Lorsqu'elle marche ou se remue on voit sortir de chacun de ses anneaux un mamelon ventral qui fait l'office de patte et un mamelon conique pointu de chaque côté. Les mamelons et les pointes rentrent dans le corps à la volonté de l'animal. Cette larve est très vive; elle s'agite et se remue continuellement. Lorsqu'elle est arrivée au terme de sa croissance elle entre dans la terre et se change en puppe longue de 3 mil., d'un blanc-jaunâtre, lisse, atténuée aux deux bouts et un peu courbée en bateau, sur laquelle on distingue les deux tubercules stigmatiques de l'extrémité postérieure et plusieurs petites pointes en arrière et en dessous. Elle passe l'hiver dans la terre et l'insecte parfait en sort vers le 16 juin de l'été suivant.

Cette petite mouche se classe dans la famille de Athéricères, dans la tribu des Muscides, la sous-tribu de Hypocères et dans le genre *Phora*. Son nom entomologique est *Phora tuberum*, G., et son nom vulgaire *Phore de la truffe*.

53. *Phora tuberum*, G. — Long. 2 à 3 mil. Il est noir. La tête est petite; les antennes sont noirâtres, très courtes, paraissant formées d'un seul article globuleux, insérées au bas de la face et surmontées d'une longue soie; la trompe et les palpes sont testacés; ces derniers sont terminés par des soies noires; le thorax est noir et porte quelques soies sur le dos; l'abdomen est noir en dessus, noirâtre en dessous, formé de sept segments; les pattes sont nues, d'un testacé noirâtre; les antérieures sont plus claires; les hanches sont longues et les antérieures garnies de soies noires à l'extrémité; les ailes sont hyalines; la côte est ciliée de la base au milieu, la troisième nervure longitudinale se bifurque à son extrémité; le front est garni de soies courbées en arrière.

On peut se demander comment s'y prennent les mouches dont on vient de parler pour pondre leurs œufs sur les truffes cachées sous terre. Ces insectes sont privés d'instruments propres à fouir le sol et à découvrir les tubercules ; ils ne possèdent pas de lanière à l'aide de laquelle ils pourraient les enfoncer dans le sol et les placer sur ce cryptogame qui devrait être, à ce qu'il semble, à l'abri de leurs atteintes. Mais il n'en est pas ainsi, car ce tubercule croît près de la surface du sol, dans des lieux dénudés d'herbe et en augmentant de volume il soulève la terre qui le recouvre, ce qui y produit des fissures dans lesquels les mouches s'introduisent et parviennent jusqu'aux truffes sur lesquelles elles pondent leurs œufs. L'une des espèces, la *Cheilusia mutabilis* femelle, est pourvue d'un long oviducte membraneux caché dans son corps, qu'elle en fait sortir à volonté. Cet oviducte, composé de trois tubes rentrant les uns dans les autres, s'introduit dans les fissures de la terre et porte les œufs sur les truffes voisines de la surface du sol.

Les larves de ces mouches renfermées dans les truffes et cachées dans la terre ne sont cependant pas hors de l'atteinte des parasites. Le 15 juin j'ai vu voltiger un de ces insectes dans le bocal où je gardais des truffes véreuses pour en recueillir les animaux destructeurs. Mais les parasites ne sont pas communs, soit à cause de la difficulté qu'ils éprouvent à parvenir aux larves, dans lesquelles ils doivent pondre leurs œufs, soit parce que mes truffes avaient été récoltées trop tôt, avant la naissance de ces parasites, soit parce que mes recherches ont été faites dans des années où ils n'étaient pas communs. Je n'ai obtenu qu'un seul Ichneumonien de la sous-tribu des Braconites, d'une taille très minime, sorti d'une puppe du *Phora tuberum*.

Il se classe dans une des sections du genre *Bracon* de Nées d'Eschschbeck et dans le genre *Opius*. Wesm. Je lui ai donné le nom de *Longistigma*, ne l'ayant pas trouvé d'écrit dans les ouvrages de ces deux auteurs.

16. *Opius longistigma*, G. — Long. 2 1/2 mil. Il est d'un noir

luisant. Les antennes sont filiformes, noires, composées de vingt-quatre articles. La tête et le thorax sont noirs, luisants ; l'abdomen est noir, sub sessile. de la longueur du thorax et même un peu plus ; le premier est rugueux en dessus, rétréci graduellement jusqu'au sommet ; les autres segments forment un ovale terminé en pointe ; les pattes sont d'un testacé brunâtre avec les cuisses noires en dessus ; les hanches sont d'un testacé-jaunâtre ; les tarses sont testacés ; les ailes sont hyalines à nervures noires ; les supérieures sont pourvues d'une grande cellule radiale atteignant le bout de l'aile, de trois cellules cubitales dont la deuxième plus longue que large est rétrécie à son extrémité ; elle reçoit la nervure récurrente à son extrémité ; le stigma est long, très étroit, linéaire.

L'individu que l'on vient de décrire est un mâle dont la femelle est à découvrir.

On ne connaît aucun moyen d'empêcher les mouches, dont on vient de faire l'histoire, de pondre leurs œufs sur les truffes, puisque cette opération se fait dans les bois et dans des lieux inconnus. Mais lorsqu'on achète de ces tubercules on doit s'assurer par le tact qu'ils sont fermes, par l'odorat qu'ils sont sains ; on doit en ouvrir quelques uns pour voir s'ils ne recèlent pas des petits vers. Si malgré ces précautions on s'aperçoit, le lendemain ou le surlendemain, que des vers s'y sont mis, on devra les passer au four après que le pain en a été tiré ou les exposer à une chaleur semblable dans un vase, ce qui fera périr les vers et desséchera les œufs qui ne seront pas encore éclos ; ou bien on pourra plonger les truffes dans l'huile et les y laisser jusqu'au moment de leur emploi, ce qui est un moyen de les conserver et de faire périr les insectes qu'elles peuvent recéler.

L'*Hemolyza tuberivora* est facile à reconnaître à cause de sa couleur fauve. Lorsqu'on la voit dans un bois on peut être assuré qu'il contient des truffes dans son sol et si, en la suivant des yeux, on la voit voler près de terre et se poser sur le sol dépourvue d'herbe, on sera presque sûr qu'en fouillant dans ce point on y trouvera des truffes.

LES MOUCHES DES CHAMPIGNONS.

54 à 64. — (*Mycetophila maculata*. *Cordyla crassicornis*. *Curionevra aperta*. *Fungivora-sapromyza suillorum*. *Drosophila transversa*. *Nemopoda cylindrica*, etc.).

Lorsqu'on récolte, en automne, un champignon dans les bois ou sur les pelouses, soit que l'espèce soit comestible ou vénéneuse, on trouve ordinairement qu'elle est véreuse. Si on la casse pour en examiner l'intérieur on y voit une multitude de vers blancs qui se remuent, qui fourmillent et qui ont envahi toute la plante. Ils sont logés dans le pied et dans le chapeau ; ils y creusent des galeries dans tous les sens et mangent, pour se nourrir, la substance du végétal qui se trouve remplacée par les excréments qu'ils rendent sous la forme de petits grains d'un blanc-jaunâtre. Le champignon ainsi attaqué est bientôt rongé et ce qui en reste, réduit en pourriture, s'affaisse sur le sol qui l'a produit. J'ai remarqué que les espèces comestibles qui croissent dans les bois des environs de Santigny comme la Girolle (*Merulius cantharellus*, *Agaricus cantharellus*), le buissonnet ou diablat (*Clavaria corraloides*) renferment rarement des vers ; que le Prevat (*Agaricus infundibuliformis*) le champignon cultivé (*Agaricus edulis*), venant dans les prés, en contiennent assez fréquemment ; tandis que les espèces vénéneuses en sont rarement exemptes et le plus souvent en fourmillent. Ces vers grandissent rapidement, car la plante elle-même n'a qu'une courte durée qui doit suffire à la larve pour son entière croissance. Lorsque ces larves n'ont plus à grossir et qu'elles n'ont plus besoin de manger, elles quittent le champignon dans lequel elles ont vécu et entrent dans la terre pour y subir leur transformation en pupe ou en chrysalide.

Ces vers ou larves ne sont pas tous de la même espèce ; ils diffèrent non seulement par la taille, mais encore par la forme et donnent naissance à des insectes de familles et de genres différents. Je vais faire connaître succinctement ceux qui sont éclos dans des bocaux où j'ai déposé des champignons véreux.

• Les larves les plus nombreuses, celles qui fourmillent dans les champignons, celles qu'on y remarque au premier coup d'œil, ne sont pas grosses; elles ont 6 à 8 mil. de long. Elles sont blanches et luisantes, glabres, apodes et cylindriques; elles sont formées de douze segments peu séparés, sans compter la tête qui est noire, ovoïde, et dont les parties de la bouche ne se distinguent pas nettement. Le premier segment porte de chaque côté un point noir assez gros qui est un stigmate, et les autres segments un petit point noir aussi de chaque côté formant autant de stigmates; ces petites ouvertures respiratoires sont au nombre de dix-huit. Ces larves font sortir, à volonté, de la ligne de séparation des anneaux du ventre, un mamelon transversal armé de deux rangs de spinules brunes qui servent à la progression en guise de pattes et dont l'animal fait usage en s'aidant en outre de sa bouche comme d'un grappin qu'il fixe sur son chemin.

On remarque des larves de différentes dimensions, semblables à celles que l'on vient de décrire, au moins pour les traits généraux, qui produisent des insectes de la même famille, mais d'espèces diverses. Celles que j'ai récoltées se sont enterrées les 26 et 27 août et dès le 4 septembre les insectes parfaits ont commencé à s'envoler. Le premier qui a paru fait partie de la famille des Némocères, de la tribu des Fongitipulaires et du genre *Mycetophila*. Son nom entomologique est *Mycetophila maculata*, Macq.

55. *Mycetophila maculata*, Macq. — Long. 5 mil. Elle est ferrugineuse; les antennes sont de la longueur de la tête et du corselet, ferrugineuses, brunissant à l'extrémité, formées de seize articles dont les deux premiers sont les plus gros; la tête est petite, ronde, basse, ferrugineuse; les palpes, composés de trois articles allongés, sont d'un ferrugineux pâle; les yeux sont noirs, ronds, saillants; le thorax est gros, bossu, ferrugineux; l'abdomen est un peu rétréci à la base, deux fois aussi long que la tête et le thorax, formé de huit segments, terminé en pointe chez la femelle, d'un ferrugineux pâle, marqué d'une tache dorsale noire sur chacun, plus grande sur les premiers, plus petite sur les derniers; les

pattes sont longues, testacées; les tibias postérieurs et moyens sont garnis de deux rangs d'épines noires; les ailes sont hyalines, lavées de jaune et couchées sur l'abdomen dont elles atteignent l'extrémité; leur cellule marginale est simple.

Chez le mâle les segments de l'abdomen sont noirâtres, bordés de testacé.

Les espèces du genre *Mycetophyla* sont très nombreuses et leurs larves doivent détruire une immense quantité de champignons.

Le second diptère s'est montré le 5 septembre; il appartient à la même tribu des Tipulaires fongicoles, mais à un autre genre, celui de *Cordyla*, caractérisé par des antennes courtes, en fuseau, composées de douze articles; des palpes de trois articles diminuant de grosseur de la base à l'extrémité; le corselet élevé, bossu; l'abdomen deux fois aussi long que la tête et le thorax; les pattes longues; les tibias terminés par deux épines; les ailes de la longueur de l'abdomen, à nervure marginale simple. L'espèce se rapporte à la *Cordyla crassicornis*, Meig.

56. *Cordyla crassicornis*, Meig. — Long. 3 mil. La tête et les antennes sont noires; les palpes bruns; le corselet et l'abdomen sont noirs; les hanches, les cuisses et les tibias sont pâles; l'extrémité des cuisses postérieures et les tibias correspondants sont noirs; les tibias des autres pattes sont pâles à la base et noirs à l'extrémité. Les ailes sont noires.

La tribu des Tipulaires fongicoles renferme un très grand nombre d'espèces réparties dans plusieurs genres. Les auteurs qui ont traité de ces insectes admettent que leurs larves se développent dans les champignons dont elles doivent faire une immense destruction.

Outre les Tipulaires fongicoles, les champignons nourrissent les larves d'autres Tipulaires d'une taille très exiguë, appartenant à une tribu différente, à celle des Gallitipulaires ou Tipulaires gallicoles. Le 23 juillet, j'ai vu sortir d'un champignon gâté, conservé dans un bocal, une Cécydomyie dont l'espèce n'a pu être déter-

minée rigoureusement à cause de l'état de détérioration dans laquelle elle se trouvait au sortir de sa prison ; et le 11 septembre une Psychode, ayant beaucoup d'analogie avec la *Psychodes nervosa*, s'est montrée dans un autre bocal contenant un champignon de la même espèce.

On rencontre très fréquemment dans les champignons des larves très différentes, pour la forme, de celles qui produisent des Tipulaires et que l'on reconnaît au premier aspect pour appartenir à des Muscides (mouches). Elles sont blanches, glabres, apodes, de forme ovée-conique, terminées en pointe du côté de la tête qui est molle, rétractile et renferme un double crochet noir écailleux, de la grosseur d'un crin ou d'un cheveu, qui sert à piocher la nourriture et à la porter dans la bouche. Ces larves peuvent s'allonger ou se raccourcir d'une manière notable ; elles déchirent les champignons pour se nourrir de leur chair. On en voit de différentes tailles dans le même végétal, des petites, des grandes et des moyennes, qui vivent paisiblement ensemble, au milieu des larves de Tipulaires, qui sont généralement en grande majorité. Lorsque ces larves de Muscides ont pris leur accroissement elles quittent le champignon et s'enfoncent dans la terre où elles se changent en pupes. Les unes se transforment en mouches dans l'été ou l'automne ; les autres passent l'hiver à l'état de pupes et se métamorphosent au printemps suivant.

Dès le 7 juillet on peut voir éclore une mouche d'une assez forte taille, dont l'épistome est peu saillant ; dont les antennes ne descendent pas jusqu'à l'épistome, dont le troisième article des antennes est au moins trois fois aussi long que le deuxième et surmonté d'un style plumeux de deux côtés, dont les yeux sont nus, rapprochés chez les mâles, écartés chez les femelles ; dont la première cellule postérieure des ailes est ouverte et atteint le bord postérieur. Cette mouche fait partie de la tribu des Muscides, de la sous-tribu de Muscides et du genre *Curioneura*. Son nom entomologique est *Curioneura aperta*, Macq.

57. *Curioneura aperta*, Macq. — Long. 9 mil. La tête est noire ;

la face et le tour des yeux sont d'un blanc argenté ; la bande frontale est noire et les yeux sont rouges (vivant) ; les antennes et les palpes sont noirs ; l'épistome et le vertex portent des soies ; le thorax est noir, marqué de cinq raies cendrées en dessus ; il porte des soies isolées inclinées en arrière ; l'abdomen est un peu resserré à la base, noir, à reflets d'un cendré jaunâtre, garni de poils noirs et de soies inclinées en arrière ; les pattes sont noires et ciliées ; les ailes sont hyalines, à nervures noires ; les cuillerons sont blancs, grands ; la valve inférieure dépasse la supérieure.

Chez cette espèce la première cellule postérieure de l'aile est entièrement ouverte et c'est de cette particularité que lui vient son nom spécifique d'*aperia*. Dans les autres espèces du même genre, cette cellule est plus ou moins resserrée à son extrémité.

Une autre mouche du même genre, appelée *Curtonevra Fungivora*, Macq., et *Blissonia fungivora*, R. D., se développe aussi dans les champignons, en déliquescence et sa larve contribue probablement à les mettre en cet état. Je ne l'ai pas obtenue d'éclosion et je la cite sur l'autorité des deux entomologistes qui l'ont décrite.

58. *Curtonevra fungivora*, Macq. — Long. 6 mil. Tout le corps est noir, avec des lignes et des reflets cendrés ; les antennes sont noires et descendent presque jusqu'à l'épistome ; le style du troisième article est plumeux des deux côtés ; les yeux sont nus, plus écartés chez les femelles que chez les mâles. La bande frontale, les palpes et les pattes sont noirs ; les côtés du front sont brun-cendré ; les côtés de la face, d'un cendré-argenté ; l'extrémité de l'écusson est ferrugineuse ; les ailes sont hyalines ; la première cellule postérieure est largement ouverte au bout de l'aile et la nervure inférieure est arquée à l'extrémité pour la rétrécir un peu ; les cuillerons sont blancs et les balanciers bruns.

Parmi les espèces qui passent l'hiver dans la terre à l'état de pupes pour éclore au printemps dans le mois d'avril, on en peut citer une qui est un peu plus petite que la mouche commune et qui se rapporte au genre *Anthomyia* de la tribu des Muscides,

mais à la sous-tribu des Anthomyzides : C'est probablement l'*Anthomyia apicalis*, Meig.

59. *Anthomyia apicalis*, Meig.? — Long. 4 1/2 mil. Elle est noire ; la tête est arrondie en devant ; la face est blanchâtre, le front gris, la bande frontale d'un brun-rouge ; les yeux sont de cette dernière couleur ; les antennes sont noires à style nu et ne descendent pas jusqu'à l'épistome, qui est garni de soies. On voit quelques poils courts sur le front et deux ou trois soies inclinées en arrière sur le vertex ; le thorax est lisse, de la largeur de la tête, d'un noir un peu ardoisé, luisant, avec quatre raies grises peu apparentes ; l'écusson est de la couleur du thorax, terminé par deux soies ; l'abdomen est noir, étranglé à la base, ovoïde, de la longueur de la tête et du thorax ; le premier segment est d'un testacé fauve, ainsi que les côtés du deuxième, avec un petit nombre de soies courtes sur le dos, inclinées en arrière ; les pattes sont noires et les cuisses un peu renflées ; les ailes sont hyalines et dépassent l'abdomen ; leurs nervures sont testacées à la base, noires dans le reste de leur étendue ; la première cellule postérieure est ouverte ; les nervures transversales sont moyennement éloignées et la deuxième est concave du côté du bout de l'aile ; les cuillerons sont petits, d'un blanc sale ; la valve inférieure dépasse un peu la supérieure.

Le genre *Sapromyza*, de la sous-tribu des Scatomyzides, qui entre comme les précédents dans la tribu des Muscides, renferme, selon Macquart, plusieurs espèces dont les larves vivent dans les champignons en déliquescence. Je n'ai obtenu, d'éclosion, aucun de ces insectes dans les bocaux où j'ai renfermé ces végétaux, et je me contente de mentionner la *Sapromyza suillorum*, décrite par cet auteur.

60. *Sapromyza suillorum*, Macq. — Long. 5 mil. Elle est fauve. La tête est subhémisphérique ; la face un peu inclinée en arrière ; l'épistome non saillant ; les antennes sont assez courtes, à troisième article cylindrique surmonté d'un style velu ; les incisions de l'abdomen sont brunâtres et les ailes jaunâtres, sans taches.

Le genre *Drosophila*, de la sous-tribu des Piophilides et de la tribu des Muscides, renferme plusieurs espèces qui se développent dans les champignons. Nous voyons communément une espèce de ce genre dans nos maisons, dans nos celliers, dans nos caves; elle se promène sur nos vitres et même sur nos tables; c'est la *Drosophila cellaris*, Macq. dont la larve vit dans les matières fermentées et aigries. L'insecte parfait se reconnaît facilement à sa taille de 3 mil., sa couleur testacée et son abdomen annelé de noir et de testacé-jaunâtre. Parmi les espèces qui se développent dans les champignons on peut citer la *Drosophila transversa*, Meig., qui se montre vers le 24 juillet. Sa larve est au nombre des petits vers blancs, de forme conique, dont la tête est armée d'un double crochet noir, écailleux, fin comme un cheveu, dont on a parlé précédemment. On peut admettre que la substance du champignon, lorsqu'elle commence à s'altérer et à se décomposer, lui convient et qu'elle y trouve un aliment de son goût. Lorsqu'elle a pris toute sa croissance elle entre dans la terre au pied de la plante qui lui a servi d'habitation et de nourriture et s'y change en pupe, d'où le Diptère s'échappe environ un mois après.

61. *Drosophila transversa*, Meig. — Long. 4 mil. Elle est d'un fauve pâle. La tête est fauve; la face est plus pâle que la tête; les antennes sont couchées, d'un fauve-jaune, à troisième article oblong, surmonté d'un style noir, velu; les yeux sont rouges; le thorax est fauve, portant quelques poils isolés inclinés en arrière; l'abdomen est testacé, un peu plus long que la tête et le corselet, avec une rangée transversale de quatre points noirs sur chaque segment; les pattes sont testacées; les ailes sont transparentes, lavées de jaune, dépassant un peu l'abdomen; la côte est armée d'une petite épine placée au point où aboutit la nervure médiastine qui est très courte; les nervures transversales sont bordées de noir.

61. Une autre espèce, que j'ai appelée *Drosophila testacea*, G., se montre en même temps que la précédente. Elle est de la même taille, d'un fauve-testacé uniforme, excepté le troisième arti-

cle des antennes qui est noir ainsi que la soie plumeuse qui le surmonte; les yeux sont rouges et les nervures transversales des ailes ne sont pas bordées de noir.

61. Une troisième espèce de ce genre, qui a paru le 12 septembre et que j'ai désignée sous le nom de *Drosophila mycethophila*, G., se développe aussi dans les champignons qui ont nourri les deux espèces que l'on vient de décrire. Elle ressemble à la *Drosophila transversa*, sauf qu'elle ne porte que deux points noirs sur chaque segment de l'abdomen.

Toutes ces petites mouches se développent très rapidement en été; il ne s'écoule guère plus de six semaines entre l'apparition de la larve dans le champignon et la sortie de la mouche de sa puppe. Ce qui fait conjecturer qu'elles ont plusieurs générations dans la même année.

Les champignons nourrissent encore d'autres larves de diptères que je n'ai pas su distinguer spécifiquement les unes des autres et que je n'ai pu élever isolément pour connaître les espèces auxquelles elles se rapportent. Parmi ces larves il y en a qui produisent des Diptères du genre *Nemopoda*; car le 8 juillet le *Nemopoda cylindrica*, Macq., s'est montré dans le bocal des champignons véreux. Les Némopodes font partie de la sous-tribu des Sepsidées et de la tribu des Muscides. Ce sont des petites mouches allongées et fluettes, dont la tête est sphérique, comme détachée du corselet, dont l'abdomen est subpédiculé et dont les ailes sont ordinairement relevées verticalement lorsqu'ils sont au repos ou qu'ils marchent.

62. *Nemopoda cylindrica*, Macq. — Long. 5 mil. Il est d'un noir-bronzé luisant. Les antennes sont noirâtres et descendent jusqu'au milieu de la face; le troisième article est un peu plus long que large et surmonté d'une soie simple; la face est fauve à reflet blanc; les yeux sont ronds et saillants; le premier article des palpes est cylindrique; le thorax est ovalaire, de la largeur de la tête, d'un noir-bronzé luisant, avec la partie antérieure fauve sur les côtés et en dessous, et une nuance fauve sous les ailes; l'ab-

domen est subpédiculé, ovalaire, de la longueur du thorax, arrondi en arrière, d'un noir-bronzé luisant ; les pattes sont grêles, allongées ; les antérieures, les hanches et la base des cuisses des autres sont testacées ; le reste des pattes est noir ; les ailes sont hyalines, de la longueur de l'abdomen, à nervures noires ; la première cellule postérieure est un peu rétrécie à l'extrémité ; les deux nervures transverses sont rapprochées ; les balanciers sont blanchâtre.

Il n'est éclos dans le bocal des champignons qu'un seul individu de ce genre lequel est une femelle.

Le 10 septembre il a paru dans le même bocal un autre petit Diptère dont les antennes sont très courtes, dont le troisième et dernier article est gros, sphérique, surmonté d'une longue soie ; dont les deux premiers articles des tarsi postérieurs sont sensiblement dilatés et dont les quatrième et cinquième nervures longitudinales des ailes se terminent à la deuxième nervure transversale. Il entre dans la sous-tribu des Sphérocérides et dans le genre *Keroborus*, Meig. et *Limosina*, Macq. La sous-tribu des Sphérocérides fait partie de la tribu des Muscides. Le nom de ce moucheron est *Limosina geniculata*.

63. *Limosina geniculata*, Macq. — Long. 2 mil. Elle est noire. Les antennes sont noires, surmontées d'une longue soie nue (vue à la loupe) ; la tête est noire, arrondie ; les yeux sont rougeâtres ; Le thorax est épais, noir, luisant ; l'écusson est grand, atténué et arrondi à l'extrémité ; l'abdomen est court, ovoïde, de la longueur du thorax, de couleur noire ; les pattes sont noirâtres, les cuisses sont un peu renflées, et les deux premiers articles des tarsi postérieurs un peu dilatés ; les ailes sont hyalines, à nervures noires et dépassent l'abdomen.

Je n'ai pas remarqué la larve d'où ce petit Diptère est sorti.

Je terminerai la liste des mouches écloses dans les bocaux renfermant des champignons véreux et tombés en déliquescence en citant un tout petit moucheron né le 21 juillet. Il se rapporte au genre *Phora*, de la sous-tribu des Hypocères, laquelle est la der-

nière de la tribu des Muscides. On reconnaît les *Phora* à leur tête petite, leurs palpes saillants garnis de soies ; à leurs antennes insérées près de l'épistome dont les deux premiers articles sont peu distincts et le troisième est sphérique, surmonté d'une longue soie ; à leur thorax relevé, comme bossu ; à leur abdomen arqué en dessus, ové-conique, terminé en pointe ; à leur pieds robustes, tenant à des hanches allongées ; à leurs ailes ciliées, à la côte n'ayant que trois nervures longitudinales. On rencontre fréquemment quelques-uns de ces mouchetons courant avec une grande agilité sur les vitres des croisées. L'espèce sortie des champignons me paraît être le *Phora rufipennis*?

64. *Phora rufipennis*? Macq. — Long. 2 mil. Il est d'un noir grisâtre. La tête est noire ; la trompe et les palpes sont jaunes ; les antennes sont noirâtres, surmontées d'une soie simple ; le front est garni de soies inclinées en arrière ; le corps est naviculaire ; le thorax est noirâtre, plus large que la tête ; l'abdomen est ové-conique, terminé en pointe, de la longueur de la tête et du thorax ; les pattes sont testacées, avec l'extrémité des cuisses postérieures noirâtre, les tibias de la même paire d'un brun-testacé ; les tibias intermédiaires terminés par une longue pointe ; les ailes sont de la longueur de l'abdomen, légèrement lavées de roux, ciliées à la côte depuis la base jusqu'à l'extrémité de la nervure sous-costale ; celle-ci est bifurquée à son extrémité.

On sait, en général, que les larves des *Phora* vivent dans les matières végétales et animales en décomposition ; dès lors il est tout naturel d'en trouver dans les champignons en déliquescence et dans les truffes gâtées.

On remarque dans les champignons d'autres larves que celles qui produisent les Diptères dont on vient de parler. Ils en nourrissent qui appartiennent certainement à des Coléoptères et qui contribuent à la destruction de ces Cryptogames. Elles ne se sont pas métamorphosées en insectes parfaits chez moi et je ne peux dire à quelles espèces elles appartiennent.

Les parasites ne sont pas aussi communs qu'on pourrait se l'ima-

gîner dans des larves faciles à atteindre comme celles qui vivent dans les champignons ; du moins ils ne s'y sont guère rencontrés dans les années où j'ai fait mes recherches, car je n'ai obtenu qu'une seule espèce d'Ichneumonien, qui est éclos le 13 juillet dans l'un des bocaux d'éducation. Il a paru cinq individus dont trois mâles et deux femelles. Les larves de ces parasites ont vécu dans le corps de plusieurs larves habitant les champignons, mais je ne peux dire aux dépens desquelles elles ont pris leur accroissement. Ce petit Ichneumonien entre dans la sous-tribu des Braconites et dans le genre *Bracon*, N. d. E. et dans la troisième section de ce genre qui forme les *Opius*, Wesm. Ne l'ayant pas trouvé décrit dans les ouvrages de Nées d'Esmbeck et de Wesmâel, je lui ai donné le nom provisoire de *Nitidus*.

17. *Opius nitidus*, G. ♂ Long. 2. mil. Il est noir, luisant. Les antennes sont filiformes, grêles, plus longues que le corps, formées de vingt-un ou vingt-deux articles dont le premier est testacé et taché de noir en dessus ; la tête est noire, arrondie en avant ; les palpes sont testacés ainsi que les mandibules dont la pointe est noire ; le thorax est ovalaire, noir, luisant, de la largeur de la tête ; on distingue une fossette sur chaque flanc près des hanches postérieures ; l'abdomen est noir, luisant, de la longueur de la tête et du thorax, ovalaire, à pédicule très court ; le dessous du premier segment est fauve ; les hanches et les pattes sont d'un fauve pâle ; ces dernières sont grêles ; les ailes sont hyalines, à nervures et stigma noirs ; les antérieures sont pourvues d'une grande cellule radiale atteignant le bout de l'aile ; de trois cellules cubitales ; la première presque carrée ; la deuxième allongée, atténuée à l'extrémité, recevant la nervure récurrente à cette extrémité.

♀. Elle est semblable au mâle ; mais les antennes sont plus courtes et roulées à l'extrémité ayant les premier et deuxième articles testacés en dessous ; l'abdomen est plus épais et terminé par une tarière ayant le quart de sa longueur.

Il me reste à parler d'un autre parasite sorti d'une larve trouvée, le 27 septembre, dans un fragment de champignon de l'espèce

appelée Prevat. Cette larve est blanche, luisante, cylindrique, apode, mais faisant sortir des mamelons de la partie ventrale des anneaux de son corps pour lui servir de pattes. Elle paraît semblable pour la forme, la couleur, les dimensions, aux larves des Tipulaires fongicoles décrites précédemment. Elle était parvenue au terme de sa croissance au moment de la récolte et de son emprisonnement dans un bocal, sur de la terre légèrement humide. Elle a quitté la galerie qu'elle avait creusée dans le champignon et dans laquelle elle avait vécu pour entrer dans la terre à une petite profondeur. Elle s'y est pratiqué une cellule ovale tapissée de quelques fils de soie qui ont formé une sorte de cocon très clair à travers lequel on la voyait étendue de tout son long. Le 11 octobre, en examinant cette larve avec attention j'ai reconnu qu'au lieu d'avoir une chrysalide de Tipulaire je possédais une chrysalide d'Ichneumonien. La larve de la Tipulaire avait disparu sans laisser de trace et était remplacée par une chrysalide d'Ichneumonien. La larve parasite avait vécu dans la larve de la Tipulaire, y avait crû, y avait pris la même longueur et la même grosseur que celle-ci, s'était substitué à elle et, vraisemblablement, avait filé le léger cocon qui la renfermait. Le 17 octobre il est sorti de ce cocon un petit Ichneumonien femelle du genre *Campoplex* qui n'est pas décrit dans le grand ouvrage de Gravenhorst sur les Ichneumoniens d'Europe et que j'ai désigné sous le nom de *Ruficornis*.

18. *Campoplex ruficornis*, G. — ♀ Long. 6 mil. (sans la tarière). Il est noir. Les antennes sont filiformes, de la longueur du corps, avec les deux premiers articles jaunes en dessous et les derniers d'un brun-jaunâtre du même côté; la tête est noire, avec les palpes blanchâtres; le thorax est noir; luisant, un peu moins large que la tête; l'abdomen est deux fois aussi long que la tête et le corselet, comprimé à l'extrémité, arqué et en massue, vu de côté; à premier segment noir, arqué, filiforme à la base, un peu renflé à l'extrémité; les deuxième et troisième noirs en dessus; les autres tachés de noir à l'extrémité en dessus; le dessous et la base des segments à partir du quatrième sont d'un fauve pâle. Les

hanches et les pattes sont fauves ; l'extrémité des tibia postérieurs et les tarses attenants sont brunâtres ; les ailes sont hyalines, de la longueur de l'abdomen, à nervures et stigma noirs ; ce dernier est épais et triangulaire ; la cellule radiale est courte, fermée avant l'extrémité de l'aile, en forme de triangle curviligne ; l'aréole est petite, subtriangulaire ; la tarière est courbe, ascendante, de la moitié de la longueur de l'abdomen ; l'écaille alaire est blanchâtre, ainsi que la racine de l'aile.

Il est inutile de recommander d'examiner avec attention les champignons qu'on récolte dans les bois et sur les pelouses, non seulement pour reconnaître les espèces comestibles, mais encore pour s'assurer si elles renferment des vers ; on doit les casser ou les couper par tranches pour les vérifier. En les visitant seulement à l'extérieur et en les faisant cuire entiers, on s'expose à manger des vers, ce qui, vraisemblablement, n'a pas d'inconvénient, mais doit être évité.

TROISIÈME PARTIE.

**INSECTES NUISIBLES AUX CÉRÉALES ET AUX
PLANTES FOURRAGÈRES.**

TROISIÈME PARTIE.

Insectes nuisibles aux Céréales et aux Plantes fourragères.

65. — LE CRIQUET ÉMIGRANT.

(*Achrydium migratorium*, Lat.).

Le peuple donne le nom de Sauterelle à tous les insectes que l'on rencontre en automne dans les prés, les champs, les vignes, etc. qui ont une forme allongée et de longues pattes de derrière à cuisses renflées au moyen desquelles ils sautent, en s'élançant, au loin. Les entomologistes ont remarqué que parmi ces insectes sauteurs il y en a qui ont les antennes très longues, très menues et dont les femelles ont l'abdomen terminé par une queue écailleuse droite ou courbe, et d'autres dont les antennes sont relativement courtes, filiformes et dont les femelles n'ont pas de queue ; ils ont conservé le nom de Sauterelle (*Locusta*) aux premiers et ils ont donné aux seconds le nom de Criquet (*Achrydium*). Ces deux grands genres ont ensuite été partagés en plusieurs autres et sont devenus des tribus.

Les Sauterelles nous causent peu de dommages parce qu'elles ne sont jamais très nombreuses sur le même point et qu'elles vivent isolément. On accuse cependant l'une d'elles (*Ephippiger vitium*) de nuire aux mûriers. Il n'en est pas de même des Criquets dont plusieurs espèces multiplient quelquefois en nombre prodigieux, se réunissent en troupes innombrables et s'en vont ravager les contrées voisines de leurs berceaux et même celles qui en sont

éloignées. Ces criquets se transportent au loin en volant et passent même des bras de mer aidés par le vent. Partout où ils s'abattent ils rongent les herbes, les céréales, les feuilles des arbres, leurs écorces et ne laissent rien de vert dans la contrée. Ils poursuivent leurs courses et leurs ravages jusqu'à ce qu'ils périssent naturellement ou qu'ils soient détruits par un accident.

La France est peu exposée aux ravages de ces criquets voyageurs, parce que son sol est partout cultivé et qu'ils ne peuvent s'y multiplier librement comme ils le font dans les contrées incultes et inhabitées et parce qu'elle est fort éloignée de la Tartarie et de l'Ukraine d'où partent leurs légions. On a cependant vu dans le midi de la France en 1613 et dans la Suisse et la Savoie en 1858 une colonne du Criquet émigrant (*Achrydium migratorium*) qui y a causé beaucoup de ravages. Cette espèce est restée dans ces contrées, mais avec une taille un peu moindre. On la rencontre fréquemment dans les départements méridionaux et dans la vallée du Rhône jusqu'à Genève. Elle se plaît dans les lieux sablonneux, dans les fies du fleuve et sur ses bords. La femelle, après la fécondation, dépose les œufs dans la terre à une petite profondeur ; elle les place dans un trou, une petite cavité, une fissure du sol, dans laquelle elle introduit l'extrémité de son abdomen. Si elle se trouve sur un terrain sablonneux elle fait le trou elle-même en enfonçant cette extrémité dans le sable. Les œufs sont au nombre de 25 environ, d'une forme oblongue, d'une couleur blanchâtre. Ils sont renfermés dans une sorte d'étui, une bourse membraneuse tissée de fils argentins ; ils y sont placés verticalement, par couches horizontales, les uns au-dessus des autres. C'est en automne qu'ils sont déposés dans la terre et au printemps suivant qu'ils éclosent. Il en sort des petits criquets semblables pour la forme à leurs père et mère, si ce n'est qu'ils n'ont pas d'ailes. Ils croissent lentement et broutent l'herbe tendre qu'ils rencontrent, et changent plusieurs fois de peau avant de passer à l'état de nymphes. Dans cet état ils ont acquis une assez forte taille et des rudiments d'ailes représentées par deux petites écailles situées de chaque côté du corselet. Ils courent, mangent et continuent à grandir ;

enfin dans un dernier changement de peau ils acquièrent des ailes et des élytres et deviennent insectes parfaits.

Cet insecte, quelquefois si redoutable, fait partie de l'ordre des Orthoptères, de la famille des Sautiers, de la tribu des Achrydiens et du genre *Achrydium*. Son nom entomologique est *Achrydium migratorium* et son nom vulgaire *Sauterelle de passage*, *Criquet émigrant*.

65. *Achrydium migratorium*, Fab. — Long. 6 à 7 cent. Enverg. 15 à 16 cent. Les antennes sont filiformes, d'un rouge-obscur, de la longueur du corselet. La tête est obtuse, verdâtre, avec la face jaunâtre; les mandibules sont bleuâtres extérieurement. Le corselet est légèrement caréné sur le dos, marqué d'une ligne transversale peu enfoncée; il est verdâtre ou d'un roux-obscur et porte une tache longitudinale noirâtre de chaque côté; les élytres sont étroites, de la longueur du corps, translucides, d'un gris sale, avec une grande quantité de petites taches brunes répandues dans toute leur étendue; les ailes transparentes, très amples, plissées en éventail, sont lavées de verdâtre à leur base; l'abdomen est tacheté; les cuisses postérieures sont très longues, renflées, anguleuses, tachées de points noirs; les jambes sont rougeâtres et épineuses.

Lorsque les bandes de ce Criquet voyagent dans les airs elles sont emportées par le vent qui les entraîne dans sa direction et les jette quelquefois dans la mer si elle se trouve sur leur chemin. Dans le cas contraire le mâle périt bientôt après l'accouplement et la femelle après la ponte, ce qui les fait disparaître tous presque en même temps. Leurs cadavres accumulés sur le sol ou le long du rivage de la mer infectent l'air de leur pourriture et occasionnent des maladies épidémiques dans le pays.

Ils ont un grand nombre d'ennemis: les pluies froides et un grand vent en font périr plusieurs millions à la fois; ils se détruisent eux-mêmes en se faisant une guerre cruelle; les cochons, les lézards et les oiseaux en mangent beaucoup, et le fléau de leur apparition est de courte durée.

Quand ils se sont montrés quelque part et qu'on a lieu de craindre la génération qui sortira de leurs œufs, on recherche ces œufs dans les champs et on ramasse les bourses dans lesquelles ils sont renfermés, ce qui se fait assez facilement ; on les écrase ou on les donne à manger aux cochons.

On peut opposer à ces insectes destructeurs quelques moyens de préservation. Lorsqu'ils ont fait leur apparition dans une contrée et qu'ils se sont répandus dans les champs, on peut faire passer sur eux pendant la nuit le rouleau de l'agriculture trainé par un cheval ; on peut faire piétiner le sol par des bœufs et des chevaux. Par ces moyens on en écrasera un grand nombre. On choisit la nuit pour ces opérations parce que le soir ils se reposent et s'endorment pour se réveiller le matin après le lever du soleil et continuer leurs ravages. Leurs cadavres engraisent le sol. Si l'on ne craint pas que les cochons fassent plus de mal aux cultures que les criquets on y conduira un troupeau de ces animaux qui en dévoreront une multitude.

L'Algérie est de temps à autre visitée et ravagée par une espèce du même genre, ayant à peu près la taille de la précédente, qui naît probablement dans le Sahara d'où elle est poussée dans le Tell par le vent du Sud. On la trouve dans les autres états du littoral de la Méditerranée, la Tunisie, Tripoli, l'empire du Maroc, dans l'Arabie, au Mont-Sinaï, en Syrie, en Perse, etc., etc., c'est probablement elle qui a causé la huitième plaie de l'Egypte au temps de Moïse. On la mange et on la vend rôtie sur les marchés de plusieurs cités. Son nom entomologique est *Achrydium peregrinum* et son nom vulgaire *Sauterelle voyageuse*, *Criquet voyageur*.

66. — LA NOCTUELLE ARMIGÈRE.

(*Heliotis armigera*, Dup.)

La chenille de la Noctuelle armigère fait beaucoup de tort au maïs dans les environs de Mont-de-Marsan et dans tout le départ-

tement des Landes. Elle se loge dans les épis de cette plante dont elle dévore les graines ; elle attaque aussi les têtes du chauvre et en mange les semences. Elle se nourrit également des feuilles et des fleurs de courge, des feuilles de tabac et de luzerne. On voit par là qu'elle est fort nuisible dans les années où elle se multiplie considérablement.

Cette chenille offre deux variétés distinctes ; l'une verte, finement rayée de blanc, avec une bande blanchâtre sur les côtés ; l'autre jaunâtre ou d'un brun-jaunâtre finement rayée de brun ; avec une bande jaunâtre surmontée de brun, sur les côtés, et une ligne dorsale brune bordée latéralement d'un peu de jaune. Ces deux variétés ont le corps parsemé de petits tubercules noirâtres qui donnent naissance à autant de poils raides. Parvenue à toute sa croissance elle s'enfonce en terre et y fait une coque lâche pour se chrysalider, ce qui a lieu ordinairement en octobre. Une moitié environ des chrysalides éclôt au bout de 15 jours ; l'autre moitié passe l'hiver et ne donne le papillon qu'en juin de l'année suivante. Suivant M. Boisduval l'éclosion a lieu en août.

Ce papillon se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Noctuélites, la sous-tribu des Hélotides et le genre *Heliotis*. Son nom entomologique est *Heliotis armigera* et son nom vulgaire *Noctuelle armigère*.

66. *Heliotis armigera*, Dup. — Enverg. 45 mil. Les antennes sont filiformes, jaunâtres. Les palpes sont épais, courts, droits, velus, à dernier article court et nu. La trompe est assez grêle. La tête et le corselet sont d'un gris-jaunâtre. Le dessus des ailes supérieures est café-au-lait ; il porte une tache réniforme d'un noir-bleuâtre, solitaire, et une bande transverse d'un gris-rougeâtre, qui se détache à peine du fond. On voit en outre sur chaque aile trois lignes transverses onnées ou dentées d'un brun-rougeâtre et une série de points noirs qui longe le bord terminal ; la frange est d'un gris rougeâtre ; les ailes inférieures sont en dessus d'un gris-pâle légèrement rougeâtre, avec une large bande marginale, presque noire dans le milieu, vers le bord inférieur de laquelle on voit

deux petites taches grises qui se joignent ; la frange est blanchâtre ; le dessous des quatre ailes est d'un gris-pâle légèrement rougeâtre, avec une bande noirâtre correspondante à celle de dessus ; On voit en outre deux points noirs au centre de chacune des supérieures.

Cette Noctuelle ressemble considérablement à celle qui porte le nom d'*Heliothis pelligera*, Dup.

On ne connaît aucun moyen de se garantir des dégâts causés par la chenille de la Noctuelle armigère et on ignore quels sont les parasites qui lui font la guerre.

67. — LA NOCTUELLE DU MAÏS.

(*Leucania Zæx*, Dup.)

La Noctuelle Zéa est commune dans les environs de Montpellier et se trouve dans les champs de maïs pour qui elle est un véritable fléau lorsque sa chenille vient à s'y multiplier extraordinairement. Cette chenille se loge entre les feuilles qui enveloppent l'épi et ronge, pour se nourrir, les grains de celui-ci. Elle ne quitte pas cette habitation et s'y change en chrysalide d'où le Lépidoptère sort dans le mois de juillet, selon Duponchel. La chenille de cette espèce si nuisible n'est pas décrite dans le grand ouvrage de Godard et Duponchel sur les Lépidoptères de France.

Le papillon est classé dans la famille des Nocturnes, la tribu des Noctuélites, la sous-tribu des Leucanides et dans le genre *Leucania*. Son nom entomologique est *Leucania Zæx* et son nom vulgaire *Noctuelle du maïs*.

67. *Leucania Zæx*, Dup. — Enverg. 40 mil. Les antennes sont filiformes, simples et grises. Les palpes sont larges, velus, serrés contre la tête, à dernier article très court ; la tête et le corselet sont du même gris que les ailes supérieures ; celles-ci sont en dessus d'un gris-roussâtre luisant, avec les nervures noirâtres sau-

poudrées de gris, un point central blanc et une ligne transverse ondulée noirâtre placée à égale distance de ce point et de la frange qui est simple et de la même couleur que le fond de l'aile; le dessus des ailes inférieures est blanc, y compris la frange qui est séparée du bord extérieur seulement par une ligne de points noirâtres; le dessous des quatre ailes est également blanc, mais légèrement saupoudré de gris vers l'extrémité des supérieures, avec leur bord extérieur séparé de la frange par une ligne de petits points noirs; l'abdomen est d'un gris plus pâle.

Lorsqu'on aura étudié complètement cette espèce et qu'on connaîtra les mœurs de sa chenille, on pourra, peut-être, indiquer les moyens à employer pour la combattre et atténuer les dégâts qu'elle fait dans les champs de maïs. Les parasites de cette dernière sont inconnus.

68. — LE BOTYS DU HOUBLON.

(*Botys silacealis*, Dup.)

M. E. Perris, dont les connaissances en entomologie sont si étendues et si précises sur tout ce qui concerne les mœurs des insectes, a bien voulu m'informer que la chenille du *Botys lupulinæ*, appelé *Botys silacealis* par Duponchel, est très nuisible au maïs et cause de grands ravages dans les champs où l'on cultive cette plante, dans les années où elle se multiplie notablement. On a beaucoup à s'en plaindre dans les environs de Mont-de-Marsan et dans tout le département des Landes et probablement aussi dans tout le midi de la France. Elle s'introduit dans la tige qu'elle ronge et dont elle occasionne souvent la rupture. Je ne possède aucun détail sur ses habitudes, si ce n'est qu'on la trouve parvenue à toute sa taille, selon Duponchel, en automne ainsi qu'au printemps, et que l'éclosion du papillon a lieu au bout de trois semaines ou au commencement du mois de juin.

Cette chenille a 18 mil. de long. Elle est lisse, luisante, de cou-

leur sale en dessus et blanchâtre en dessous, avec le vaisseau dorsal plus sombre et la tête d'un brun-noir. Le premier anneau est jaunâtre, teinté de brun-noir, avec un trait longitudinal blanc. Sur chacun des autres anneaux se trouvent placés transversalement trois mamelons noirâtres, luisants. Depuis le quatrième jusqu'au onzième deux petits points noirs sont placés derrière ces mamelons de manière à former avec eux un losange. Sur le douzième anneau les mamelons se confondent l'un dans l'autre. Les pattes, au nombre de seize, sont blanchâtres.

Le papillon se classe dans la famille des Nocturnes, la tribu des Pyralites, la sous-tribu des Botydes et dans le genre *Botys*. Son nom entomologique est *Botys silacealis*, Dup., et son nom vulgaire *Botys du houblon*.

68. *Botys silacealis*, Dup. — Enverg. 25 mil. Les antennes sont simples, filiformes, d'un jaune pâle; les palpes sont courts, terminés par un article très aigu; la trompe est longue; la tête et le corselet sont de la couleur des ailes supérieures; ces dernières sont en dessus d'un brun-rougeâtre avec une raie dentelée jaune qui les traverse à peu de distance du bord postérieur et une tache de la même couleur sur leur disque; les ailes inférieures sont en dessus d'un blanc-jaunâtre avec une raie centrale et une bande marginale d'un gris un peu rougeâtre; la frange est d'un jaune pâle; le dessous des quatre ailes est d'un blanc-jaunâtre, avec la répétition du dessin du dessus marqué de gris; l'abdomen est de la couleur des ailes; les pattes sont d'un jaune pâle.

Cette description concerne le mâle.

La femelle a les ailes supérieures d'un jaune nuancé de gris, avec une raie dentelée brune, et les ailes inférieures plus pâles.

La chenille de cette espèce vit aussi dans les tiges du houblon qu'elle mine et auxquelles elle fait beaucoup de tort, et c'est pour cela que le papillon a été appelé *Botys lupulinalis*, du nom latin du houblon *Humulus lupulinus*.

Le moyen de détruire cette chenille reste à découvrir, ainsi que les parasites qui lui font la guerre.

TABLE

DES INSECTES DESTRUCTEURS ET PROTECTEURS

MENTIONNÉS DANS LE 2^e SUPPLÉMENT.

§ 1^{er}. — ARBRES ET ARBUSTES.

Abricotiers.

INSECTES DESTRUCTEURS.		INSECTES PROTECTEURS.
BOMBYX ANTIQUE. — <i>Orgya anti-</i>	}	
qua.		
PYRALE DE WOEBER. — <i>Carpocapsa</i>	}	
Woëbariana.		Carcelia amphion.

Amandier.

PYRALE DE WOEBER. — *Carpocapsa*
Woëberiana.

ZYGÈNE DU PRUNIER. — *Procris*
pruni.

— MALHEUREUSE. — *Aglaope*
infausta.

Arbres fruitiers en général.

PAPILLON GAZÉ. — <i>Pieris cra-</i>		
tægi.	}	Microgaster glomeratus.

Cerisier.

CIMBEX HUMÉRAL. — *Cimbex hu-*
meralis.

ECAILLE POURPRE. — *Chelonia pur-*
purea.

NOCTUELLE CEINTURE JAUNE. — *Polya flavicincta*.

PYRALE DE WOEBER. — *Carpocapsa Woerberiana*.

Chêne.

BOMBYX ANTIQUE. — <i>Orgyia antiqua</i> .	}	<i>Carcella amphion</i> .
— SOUCIEUX. — <i>Orgyia gonostigma</i> .		

Chèvre-feuille des buissons.

NOCTUELLE C.-NOIR. — *Noctua C.-nigrum*.

Eglantier.

BOMBYX SOUCIEUX. — *Orgyia gonostigma*.

Framboisier.

BOMBYX A BROSES. — <i>Dasychira fascelina</i> .	}	<i>Carcella claripennis</i> .
— SOUCIEUX. — <i>Orgyia gonostigma</i> .		

Genêt-à-balai.

NOCTUELLE DU POIS. — *Hadena pisi*.

Greceillier.

BOMBYX A BROSES. — *Dasychira fascelina*.

CALLIMORPHE CHINÉE. — *Callimorpha hera*.

ÉCAILLE POURPRÉE. — *Chelonia purpurea*.

SÉSIE TIPULIFORME. — *Sesia tipuliformis*.

Greceillier à maquereau.

NOCTUELLE CEINTURE JAUNE. — *Polya flavicincta*.

Mûrier.

RONCEUR DU MURIER. — *Hypoborus mori*.

SAUTERELLE PORTE-SELLE. — *Ephippiger vitium*.

Nelsetier.

BOMBYX PUDIBOND. — *Bombyx pudibunda*.

Carcelia lucorum.
— *susurrans*.
— *orgyæ*.
— *amphion*.
Zenilia aurea.
Doria concinnata.

Orme.

BOMBYX DU PRUNIER. — *Lasiocampa pruni*.
— **PUDIBOND.** — *Dasychira pudibunda*.

Carcelia lucorum.
— *susurrans*.
— *orgyæ*.
— *amphion*.
Zenilia aurea.
Doria concinnata.

Poirier.

BOMBYX DU PRUNIER. — *Lasiocampa pruni*.

— **PUDIBOND.** — *Dasychira pudibunda*.

CIMBEX HUMÉRAL. — *Cimbex humeralis*.

COSSUS DU MARRONNIER. — *Zeuzera aesculi*.

MINEUSE DE FEUILLES DE POIRIER. — *Cemiosstoma scitella*.

TORTRIX CERASANA.

— **LECHEANA.**

— **RIBEANA.**

Carcelia lucorum.
— *susurrans*.
— *orgyæ*.
— *amphion*.
Zenilia aurea.
Doria concinnata.
Microgaster albipennis.
Pteromalus agilis.

Pommier.

BOMBYX DU PRENIER. — *Lasiocampa pruni.*

— **ANTIQUE.** — *Orgya antiqua.*

CALLIMORPHE CHINÉE. — *Callimorpha hera.*

COSSUS DU MARRONNIER. — *Zuzera æsculi.*

ÉCAILLE POURPRÉE. — *Chelonia purpurea.*

MINEUSE DES FEUILLES DU POIRIER. — *Cemiosstoma citella.*

SÉSIE CULICIFORME. — *Sesia culiciformis.*

— **MUTILLIFORME.** — *Sesia mutillæformis.*

TEIGNE A DAIS DU POIRIER. — *Swammerdamia piri.*

Microgaster albipennis.
Pteromalus agilis.

Prunier.

BOMBYX ANTIQUE. — *Orgya antiqua.*

— **A BROSSES.** — *Dasychira fascelina.*

— **DU PRUNIER.** — *Lasiocampa pruni.*

— **SOUCIEUX.** — *Orgya gonostigma.*

ÉCAILLE POURPRÉE. — *Chelonia purpurea*

PYRALE DE VOEBER. — *Carpocapsa Woerberiana.*

SÉSIE CULICIFORME. — *Sesia culiciformis.*

Carcelia amphion.

Rosier.

ÉCAILLE FULIGINEUSE. — *Arctia fuliginosa.*

Vigne.

ÉCAILLE POURPRÉE. — <i>Chelonia</i> purpurea.	}	Campoplex difformis.
PYRALE ROSEANE. — <i>Cochylis ro-</i> serana.		

§ 2. — PLANTES POTAGÈRES INDUSTRIELLES
ET ÉCONOMIQUES.

Ansérine.

NOCTUELLE DE L'ANSÉRINE. — *Ha-*
dena chenopodii.

Asperge.

ÉCAILLE POURPRÉE. — *Chelonia*
purpurea.
NOCTUELLE DE L'ANSÉRINE. — *Ha-*
dena chenopodii.

Beccabunga.

HÉLODE DU BECCABUNGA. — <i>Helo-</i> <i>des violacea.</i>	}	<i>Pteromalus tibialis?</i>

Betterave.

ALTISE TIBIALE. — *Altica tibialis.*

Champignons.

CORDYLA GRASSICORNIS.	}	Campoplex ruficoxis. <i>Opius nitidus.</i>
CURTONEVRA APERTA.		
— FUNGIVORA.		
DROSOPHILA MYCETOPHILA.		
— TESTACEA.		
— TRANSVERSA.		
MYCETOPHILA MACULATA.		
LIMOSINA GENICULATA.		
NEMOPODA CYLINDRICA.		
PHORA RUFIPENNIS.		

Chitorée.

NOCTUELLE CEINTURE JAUNE. — *Polia flavicineta*.

Chou.

BOTYS FOURCHU. — *Pionea forficalis*.

CHARANÇON DES TIGES DU CHOU. — *Baris chlorizans*.

NOCTUELLE DE L'ANSÉRINE. — *Hadena chenopodii*.

PETITE MOUCHE BLEUE DES JARDINS.
— *Lonchœa vaginalis*.

Cresson.

ALTISE DU NAVET. — *Altica napi*.

CHARANÇON DES TIGES DU CRESSON.
— *Poophagus nasturtii*.

CHRYSONÈLE DU CRESSON. — *Phœdon cochleariæ*.

Épinard.

NOCTUELLE C.-NOIR. — *Noctua C.-nigrum*.

Houblon.

BOTYS DU HOUBLON. — *Botys silacealis*.

HÉPIALE DU HOUBLON. — *Hepialus humuli*.

Laitue.

CALLIMORPHE CHINÉE. — *Callimorpha hera*.

NOCTUELLE CEINTURE JAUNE. — *Polia flavicineta*.

— DE L'ANSÉRINE — *Hadena chenopodii*.

Navet.

CHARANÇON DU NAVET. — Ceutorhynchus napi.

ECAILLE FULIGINEUSE. — Arctia fuliginosa.

Porizon moderator.

Carcelia claripennis.

Navette.

ALTISE DU NAVET. — Altica napi.

CECYDOMYIE DU CHOU. — Cecydomyia brassicæ.

CHARANÇON DES SILIQUES DU CHOU.

— Ceutorhynchus assimilis.

Oseille.

APION DE L'OSEILLE. — Apion violaceum.

ECAILLE FULIGINEUSE. — Arctia fuliginosa.

— MARTRE. — Chelonia caja.

Carcelia claripennis.

Microgaster glomeratus.

Hubneria affinis.

Plâtrier.

BOMBYX A BROSSES. — Dasychira fascelina.

Plantes potagères.

NOCTUELLE POLYODON. — Xylophasia polyodon.

Pois.

NOCTUELLE DU POIS. — Hadenapi.

Ralfort.

BOTYS FOURCHU. — Botys forficatus.

Rave.

ECAILLE FULIGINEUSE. — Arctia fuliginosa.

Carcelia claripennis.

Salsifis.

NOCTUELLE DU SALSIFIS. — *Scotophila tragopogonis*.

Truffe.

CHEILOSIA MUTABILIS.

CURTNEVRA GRISEA.

— STABULANS.

HELOMYZA TUBERIVORA.

PHORA TUBERUM.

RONCEUR DE LA TRUFFE. *Anisotoma cinnamomea*.

SCIARA ATRA.

Opius longistigma.

§ 3. CÉRÉALES ET PLANTES FOURRAGÈRES.

Tous les végétaux.

CRIQUET ÉMIGRANT. — *Achrydium migratorium*.

— VOYAGEUR. — *Achrydium peregrinum*.

Maïs.

BOTYS DU HOUBLON. — *Botys silicealis*.

NOCTUELLE ARMIGÈRE. — *Heliotis armigera*.

— DU MAÏS. — *Leucania Zee*.

Trèfle.

BOMBYX A BROSES. — *Dasychira fascelina*.

NOCTUELLE DU POIS. — *Hadena pisi*.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES INSECTES MENTIONNÉS DANS LE 2^e SUPPLÉMENT.

	Pages.
Préface.	5
ALTISE DU NAVET. — <i>Altica napi</i>	78
— TIBIALE. — <i>Altica tibialis</i>	76
ANTHONYA APICALIS	118
APION DE L'OSEILLE. — <i>Apion violaceum</i>	61
BOXYX A BROSSÉS. — <i>Dasychira fascelina</i>	35
— ANTIQUE. — <i>Orgya antiqua</i>	38
— DU PRUNIER. — <i>Lasiocampa pruni</i>	40
— PUDIBOND. — <i>Dasychira pudibunda</i>	29
— SOUCIEUX. — <i>Orgya gonostigma</i>	37
BOTYS FOURCHU. — <i>Pionea forficaris</i>	96
— DU HOUBLON. — <i>Botys silacealis</i>	135
CALLIMORPHE CHINÉE. — <i>Callimorpha hera</i>	42
CAMPOPLEX DIPFORMIS.	47
— RUFICOXIS	124
CARCELIA AMPHION	33
— LACRIPENNIS.	86
— CULORUM	51
— ORGYÆ	32
— SUSURRANS	32
CÉCYDOMYIE DU CHOU. — <i>Cecydomyia brassicæ</i>	97
CHARANÇON DES SILIQUES DU CHOU. — <i>Ceutorhynchus assimilis</i>	69
— DES TIGES DU CHOU — <i>Baris chlorizans</i>	62
— DES TIGES DU CRESSON. — <i>Poophagus nasturtii</i>	67
— DU NAVET. — <i>Ceutorhynchus napi</i>	65
CHEILOSLA MUTABILIS	105
CHRYSONÈLE DU CRESSON. — <i>Phædon cochleariæ</i>	71
CIMBEX HUMÉRAL. — <i>Cimbex humeralis</i>	13
CODYLA CRASSICORNIS	115
COSSUS DU MARRONNIER. — <i>Zeuzera æsculi</i>	26

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE
DE L'YONNE
POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

NEUVIÈME ANNÉE. — 1865.

AUXERRE
IMPRIMERIE DE G. PERRIQUET, ÉDITEUR.

M DCCC LXVI.

	Pages.
CURTONEVRA APERTA.	116
— FUNGIVORA.	117
— CRISEA.	107
— STABULANS.	108
CRIQUET ÉMIGRANT. — <i>Achrydium migratorium</i>	129
— VOYAGEUR. — <i>Achrydium peregrinum</i>	132
DORIA CONCINNATA. ,	34
DROSOPHILA TRANSVERSA	119
ÉCAILLE FULIGINEUSE — <i>Arctia fuliginosa</i>	85
— MARTRE. — <i>Chelonia caja</i>	82
— POURPRÉE. — <i>Chelonia purpurea</i>	27
HÉLODE DU BECCABUNGA. — <i>Helodes violacea</i>	73
HELOMYZA TUBERIVORA.	109
HÉMITELES SIMILIS	54
HÉPIALE DU HOUBLON. — <i>Hepialus humuli</i>	79
HUBNERIA AFFINIS	84
LIMOSINA GENICULATA.	121
MICROGASTER ALBIPENNIS	32
MINEUSE DES FEUILLES DE POMMIER. — <i>Cemiosoma scitella</i>	51
MOUCHES DE LA TRUFFE	101
— DES CHAMPIGNONS	113
MYCETOPHILA MACULATA	114
NEMOPODA CYLINDRICA.	120
NOCTUELLE ARMIGÈRE. — <i>Heliotis armigera</i>	132
— CEINTURE JAUNE. — <i>Polia flavicincta</i>	93
— C-NOIR. — <i>Noctua C-nigrum</i>	90
— DE L'ANSÉRINE. — <i>Hadena chenopodii</i>	88
— DU MAÏS. — <i>Leucania zea</i> . ,	134
— DU POIS. — <i>Hadena pisi</i>	87
— DU SALSIFIS. — <i>Scotophila tragopogonis</i>	91
— POLYODON. — <i>Xylophasia polyodon</i>	95
OPICS LONGISTIGMA	111
— NITIDUS.	123
PAPILLON GAZÉ. — <i>Pteris crataegi</i>	15
PETITE MOUCHE BLEUE DES JARDINS. — <i>Lonchæa vaginalis</i>	99
PHORA RUFIPENNIS	121
— TUBERUM	110
PORIZON MODERATOR	66
PTEROMALUS TIBIALIS	76
PYRALE DE WOEBER. — <i>Carpocapsa Woeberiana</i>	46
— ROSERANE. — <i>Cochylis roserana</i>	47

TABLE ALPHABÉTIQUE.

147

	Pages.
RONGEUR DE LA TRUFFE. — <i>Anisotoma cinnamomea</i>	59
— DU MURIER. — <i>Hypoborus mori</i>	95
SAPRONYZA SUILLORUM	118
SAUTERELLE PORTE-SELLE. — <i>Ephippiger vitium</i>	11
SÉSIE CULICIFORME. — <i>Sesia culiciformis</i>	22
— MUTILLIFORME. — <i>Sesia mutillaeformis</i>	18
— TIPULIFORME. — <i>Sesia tipuliformis</i>	20
TEIGNE A DAIS DU POIRIER. — <i>Swammerdamia pyri</i>	49
— A FOURREAU DU POIRIER. — <i>Coleophora hemerobiella</i>	53
THELAIRA NIGRIPES,	84
TORDEUSES DES ARBRES FRUITIERS	43
TORTRIX CERASANA	45
— LECHEANA	45
— RIBEANA	44
ZENILIA AUREA	33
ZYGÈNE DU PRUNIER. — <i>Zygena pruni</i>	28
— MALHEUREUSE. — <i>Aglaope infausta</i>	25

FIN DES TABLES.

	Pages.
CURTONEVRA APERTA.	116
— FUNGIVORA.	117
— CRISEA.	107
— STABULANS.	106
CRIQUET ÉMIGRANT. — <i>Achrydium migratorium</i>	129
— VOYAGEUR. — <i>Achrydium peregrinum</i>	132
DORIA CONCINNATA. ,	34
DROSOPHILA TRANSVERSA	119
ECAILLE FULIGINEUSE — <i>Arctia fuliginosa</i>	85
— MARTRE. — <i>Chelonia caja</i>	82
— POURPRÉE. — <i>Chelonia purpurea</i>	27
HÉLODE DU BECCABUNGA. — <i>Helodes violacea</i>	78
HELOMYZA TUBERIVORA	109
HENITELES SIMILIS	54
HÉPIALE DU HOUBLON. — <i>Hepialus humuli</i>	79
HUBNERIA AFFINIS	84
LIMOSINA GENICULATA	121
MICROGASTER ALBIPENNIS	52
MINEUSE DES FEUILLES DE POMMIER. — <i>Cemiosoma scitella</i>	51
MOUCHES DE LA TRUFFE	101
— DES CHAMPIGNONS	113
MYCETOPHILA MACULATA	114
NEMOPODA CYLINDRICA	120
NOCTUELLE ARMIGÈRE. — <i>Heliotis armigera</i>	132
— CEINTURE JAUNE. — <i>Polia flavicincta</i>	93
— C-NOIR. — <i>Noctua C-nigrum</i>	90
— DE L'ANSÉRINE. — <i>Hadena chenopodii</i>	88
— DU MAÏS. — <i>Leucania zea</i> . ,	134
— DU POIS. — <i>Hadena pisi</i>	87
— DU SALSIFIS. — <i>Scotophila tragopogonis</i>	91
— POLYODON. — <i>Xylophasia polyodon</i>	95
OPICE LONGISTIGMA	111
— NITIDUS.	123
PAPILLON GAZÉ. — <i>Pteris crataegi</i>	15
PETITE MOUCHE BLEUE DES JARDINS. — <i>Lonchœa vaginalis</i>	99
PEORA RUFIPENNIS	122
— TUBERCUM	110
PORIZON MODERATOR	66
PTEROMALUS TIBIALIS	76
PYRALE DE WOEBER. — <i>Carpocapsa Woerberiana</i>	48
— ROSERANE. — <i>Cochylis roserana</i>	47

TABLE ALPHABÉTIQUE.

147

	Pages.
RONGEUR DE LA TRUFFE. — <i>Anisotoma cinnamomea</i>	59
— DU MURIER. — <i>Hypoborus mori</i>	95
SAPROMYZA SUILLORUM	118
SAUTERELLE PORTE-SELLE. — <i>Ephippiger vitium</i>	11
SÉSIE CULICIFORME. — <i>Sesia culiciformis</i>	22
— MUTILLIFORME. — <i>Sesia mutillæformis</i>	18
— TIPULIFORME. — <i>Sesia tipuliformis</i>	20
TEIGNE A DAIS DU POIRIER. — <i>Swammerdamia pyri</i>	49
— A FOURREAU DU POIRIER. — <i>Coleophora hemerobiella</i>	53
THELAIRA NIGRIPES.	84
TORDEUSES DES ARBRES FRUITIENS	43
TORTRIX CERASANA	45
— LECHEANA	45
— RIBEANA	44
ZENILIA AUREA	33
ZIGÈNE DU PRUNIER. — <i>Zygena pruni</i>	23
— MALHEUREUSE. — <i>Aglaope infausta</i>	25

FIN DES TABLES.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE
DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

NEUVIÈME ANNÉE. — 1865.

AUXERRE
IMPRIMERIE DE G. PERRIQUET, ÉDITEUR.

—
M DCCC LXVI.

LISTE DES MEMBRES
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE,

Au 31 décembre 1868.

MEMBRES TITULAIRES.

MM.

AUBRY, horticulteur, à Héry.

BADIN D'HURTEBISE, juge de paix, à Mailly-Château.

BARBIER, fermier, à Festigny.

BARBIER, propriétaire, à Thorigny.

BARDOUT (Eugène), propriétaire et maire, à Vincelottes.

BARDOUT-GAILLARD, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.

**Comte Adhémar DE BASTARD, ancien officier de marine, au
château de Maligny.**

BAUDELOQUE, propriétaire, à Chichery.

BAUDOUIN aîné, membre du Conseil général, à Auxerre.

BEAUVAIS, fermier, à Crécy (Avrolles.)

BERCIER (Pierre), propriétaire, à Egleny.

BERNOT (Théodore), propriétaire, à Neuvy-Sautour.

BERDIN (Félix), comm. en vins, prop., à Coul.-la-Vineuse.

BERT, conseiller de préfecture, à Auxerre.

BERTHELIN-DESBIRONS, ancien avoué, à Sens.

BERTIN, propriétaire, aux Baudières (Héry.)

MM.

DE BÉRU, propriétaire, à Cry.

BIGÉ, commissionnaire en vins, à Chablis.

DE BILLY (Auguste), propriétaire, à Saint-Georges.

DE BILLY (Louis), propriétaire, à Auxerre.

DE BOGARD, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.

BONDOUX (Ernest), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

BONNARD, maître d'hôtel, à Auxerre.

BONNAULT, propriétaire, à Chevannes.

BONNEVILLE, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.

BONNEVIOT, médecin, à Champignelles.

BOUDARD (Athanase), inst., à St.-Maurice-aux-R.-Hommes.

BOULARD DE VAUXCELLES, propriétaire, à Villefargeau.

BOURBON, dir. de la Comp. la *Garantie agricole*, à Saligny.

BOURGEO, fermier, à Villefargeau.

BOURGUIGNAT, maire, à Argenteuil.

C^{te} DE BOURY, prop., au château du Bouchet (Bazarnes.)

BOUTILLIÉ, propriétaire, à Augy.

BRÉARD, médecin-vétérinaire, à Villeneuve l'Archevêque.

Comte de BRESSIEUX, membre du Cons. général de l'Yonne,
à Savigny.

BRETTE, ancien notaire, à Seignelay.

BRINCART, maître des requêtes au conseil d'État, membre
du Conseil général de l'Yonne, à Paris, rue Castellane, 4.

BRIVOIS, notaire hon., ancien maire, à Neuvy-Sautour.

BRUNOT, propriétaire, à Hauterive.

BURET DE SAINT-ANNE, propriétaire, à Champvallon.

CABASSON, avoué, à Auxerre.

CALLAIS, gendre Bezine, propriétaire, à Brion.

CAMBUZAT, ingénieur en chef, à Auxerre.

CHALLE, membre du Conseil général, maire, à Auxerre.

CHALLE, sous-préfet, à Barbezieux (Charente.)

CHALLE (Jules), négociant, à Auxerre.

CHAMBON (Achille), marchand de bois, à Appoigny.

CHANTEMILLE, propriétaire, à Joigny.

MM.

CHARREAU, propriétaire, à Cravant.

CHARIE, juge, à Auxerre.

CHAVANCE (Pierre), fermier, à Beauvais (Noyers).

CHAVANCE, fermier, à Charmelieu (Saint-Cyr-les Colons).

CHÉREST, avocat, à Auxerre.

DE CHÉRON, propriétaire, à Chablis.

CHEVALLIER, juge de paix, à Vermenton.

CHOPPIN (Louis-Edme), propriétaire-cult., à Migennes.

Duc DE CLERMONT-TONNERRE, propriétaire, au château
d'Ancy-le-Franc.

COISSIEU, commissionnaire en vins, à Chablis.

CORDIER, propriétaire, à Montjalin (Sauvigny le-Bois).

COSTEL, juge de paix, à Cruzy.

COTTEAU, juge, à Auxerre.

COURTIN, adjoint, à Lasson.

DALLEMAGNE (Charles), banquier, à Auxerre.

DARLEY, ancien maire, à Beugnon.

DAVID-GALLEREUX, propriétaire, à Chablis.

DÉCOCHARD, propriétaire, aux Chaudins (Gy-l'Evêque)

DEJUST, juge de paix, à Courson.

DELIGAND, maire, membre du Conseil général de l'Yonne,
à Sens.

DELAGNEAU (Alexandre), propriétaire, à Vorvigny (Esnon).

DÉLIONS, maître de poste, à Sens.

DÉLIONS, propriétaire, à Pont-sur-Yonne.

DÉLIONS (Isidore) fils, propriétaire, à Brannay.

DENIS (Delphin), propriétaire, à Saint-Florentin.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

DHUMEZ, membre du Conseil général de l'Yonne, à Ron-
chères.

DIONIS DES CARRIÈRES, docteur médecin, à Auxerre.

DORLHAC DE BORNE, direct. de l'École normale, à Auxerre

DOUCET, propriétaire, à Toucy.

DUCHÉ aîné, manufacturier, à Paris, rue Taitbout, 70.

MM.

Baron DUCHESNE DE DENANT, propriétaire, à Mezilles
DURAND - DÉSORMEAUX, membre du Conseil général, à
Brienon.

DURU (Eugène), propriétaire, à Auxerre.

DUSAUTOY, membre du Conseil général, 63, rue Roche-
chouart, à Paris.

DUTHOO, horticulteur-pépinériste, à Auxerre.

ÉMERY, fermier, à la Loge (Sacy).

ESCLAVY (Charles), propriétaire, à la Gruerie (Fontenouilles).

FÉLIX fils, propriétaire, à Appoigny.

Duc DE FEZENSAC, propriétaire, au château de Prunoy.

FÉLIX, propriétaire, à Saint-Bris.

FLOCARD, adjoint au maire, à Auxerre.

FOACIER, membre du Conseil général de l'Yonne, 13, rue de
la Victoire, à Paris.

DE FONTAINE (Louis), maire, à Fontaine-la-Gaillarde.

FRANÇOIS, agent principal du *Phénix*, à Auxerre.

FOURCHOTTE, propriétaire, à Sommechaize.

FRÉMY, Gouverneur du Crédit foncier et du Crédit agricole,
député de l'Yonne, à Paris.

GAIGÉ (Adolphe), propriétaire, à Villeneuve sur-Yonne.

GALIMARD, propriétaire, à Saint-Florentin.

GALLET, propriétaire, à Pourrain.

GALLOT, inspecteur des eaux et forêts, à Auxerre.

GAMET fils, propriétaire, à Montigny.

GARNIER, ancien député, à Marmeaux.

GAUDET-PRÉCY, propriétaire, à Diges.

GAUTHERIN-RAMPONT, ancien maire, à Chablis.

GENTY, propriétaire, à Saint-Julien-du-Sault.

GERBERON, instituteur, à Bœurs-en-Othe.

GIGOT (Albert), avocat au Conseil d'État et à la Cour de
Cassation, à Paris.

GILLET, propriétaire, à Saint-Aubin-Château-Neuf.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GIRODON (Elie), propriétaire, à Épineau-les-Voves.

MM.

GONTARD, propriétaire, à Domecy-sur Cure.

GRAVIER, propriétaire, rue des Franc-Bourgeois-Saint-Michel, 18, à Paris.

GUENIER, maire, à Saint-Bris.

GRESLÉ, propriétaire, à Saint-Aubin-sur-Yonne.

GUENIER, horticulteur-pépinieriste, à Flogny.

GUENOT (Ferdinand), cultivateur, à Soumaintrain.

DE GUERCHY, propriétaire, à Treigny.

GUÉRIN DE VAUX, juge, à Paris.

GUIBLIN, avoué, à Auxerre.

GUICHARD (Victor), propriétaire, à Soucy, près Sens.

GUILLIET, propriétaire, à Avallon.

HAMELIN, limonadier-distillateur, à Chitry.

HAMELIN, avoué, à Tonnerre.

HAMELIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.

Baron DU HAVELT, membre du Conseil général de l'Yonne,
au château des Barres (Sainpuits).

HÉBERT, horticulteur, à Auxerre.

HÉLIE, maire, à Saint-Florentin.

HERMELIN, juge de paix, à Saint-Florentin.

HERNOUX, anc. ing^r en chef des ponts et chaussées, à Auxerre.

HOUDAILLE, membre du Conseil général de l'Yonne, à St-Germain-des-Champs.

HOURNON (Auguste), propriétaire, à Villemer.

HOUZELOT, maire, à Ligny-le-Châtel.

HUGOT, propriétaire, à Venisy.

JACOB, commissionnaire en vins, à Auxerre.

JACQUES PALOTTE, propriétaire, à Paris, rue de la Chaussée-d'Antin, 27 (bis).

JACQUILLAT, maire, à Chemilly-sur-Serein.

JACQUILLAT, ancien notaire, à Irancy.

JAUDE DELAFAIX, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.

JAVAL (Léopold), député de l'Yonne, rue d'Anjou-Saint-Honoré, à Paris.

JEANNEZ (Edouard), propriétaire, à Vermenton.

MM.

JEANNEZ (ainé), propriétaire, à Crisenon (Bazarnes).

JOINON, vétérinaire, à Lain.

DE LABROSSÈ, propriétaire, à Courterolles (Guillon)

LACOUR père, propriétaire, à Saint Fargeau.

LACOUR fils, propriétaire, à Saint Fargeau.

LAGOGUEY, propriétaire et maire, à Malicorne.

LALLEMAND, juge de paix, à Seignelay.

LALLIER, président du tribunal civil, à Sens.

LAMBERT (Eugène), propriétaire, à Tanlay.

LARABIT, sénateur, rue Bellechasse, 21, à Paris.

LAURENT-LESSERÉ, négociant, à Auxerre.

LAVOLLÉE, juge de paix, à Toucy.

LAVOLLÉE, propriétaire, à Champignelles.

LEBLANC, propriétaire, à Villeneuve sur Yonne.

LEBLANC D'AVAU, ancien ingénieur, à Auxerre.

LECHICHE, fabricant d'ocre, à Diges.

LE COMTE (ainé), maire, membre du Conseil général de l'Yonne. à Villeneuve-la-Guyard.

LE COMTE (Eugène) député de l'Yonne, rue de la Paix, 7, à Paris.

LEFÈVRE, docteur-médecin, à Auxerre.

LEFÈVRE, directeur de l'usine à gaz, à Auxerre.

LÉGUILLON, ancien maire, à Ouanne.

LEMAIRE (Eugène), membre du Conseil général, boulevard Beaumarchais, 94, à Paris.

LEPÈRE (Charles), avocat, à Auxerre.

LERICHE, propriétaire, à Saligny.

LETHORRE (Félix), greffier du tribunal de commerce, à Auxerre.

LIMOSIN, notaire, à Auxerre.

LIVRAS, maire, à Coulanges-la-Vineuse.

Baron DE MADIÈRES, vice - président du tribunal civil, à Auxerre.

Vicomte DE MALEYSSIE, propriétaire, à Percey.

MARIE, docteur-médecin, à Auxerre.

MM.

MARTENOT (ainé), membre du Conseil général de l'Yonne, à Ancy le-Franc.

MARTENOT (Charles), cultivateur, à Maulne.

MARTIN, propriétaire, à Venisy.

Baron MARTINEAU DES CHESNEZ, ancien maire, à Auxerre.

MASSIN, Maire, à Lasson.

MATHIÉ (Marie), propriétaire, à Pourrain.

MAUVAGE, propriétaire, à Héry.

MERCIER DES ROBINS, propriétaire, à Parly.

MESSAGER (Augustin), propriétaire, à Chamvres.

MÉTAIRIE, juge, à Auxerre

MICHAUT (ainé) fabricant de limes, à Beugnon.

MICHAUT (jeune), fabricant de limes, à Beugnon.

MILON fils, à la tuilerie de M. Mauvage, à Héry.

MIMARD (Alexandre), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

MOCQUOT, maire, à Charbuy.

MOLLEVEAUX (Paulin), propriétaire-cult., à Migennes.

MONCEAUX, pharmacien, à Auxerre.

MONDOT DE LAGORCE, ancien ingénieur en chef, à Auxerre.

DE MONTACHER, maire, à Turny.

MONTARLOT, horticulteur, à Auxerre

DE MONTIGNY, consul général de France en Chine, au château de Guilbaudon (Gurgy).

MORÉ, manufacturier, 17, rue d'Aumale, à Paris.

MOREAU, propriétaire, Héry.

MORIN, docteur-médecin, à la Bussière (Trecigny).

MOROT DE GRÉSIGNY, propriétaire, à Beauvilliers.

MOUCHON, maire, à Prunoy.

MOUSSU, membre du Conseil d'arrondissement, à Senan.

NASLOT (Marie), maréchal, à Champs-sur-Yonne.

NORMAND, ingénieur civil, rue Vanneau, 48, à Paris.

PAQUEAU, docteur médecin et maire, à Toucy.

PATINOT, ancien instituteur, à Pont sur-Yonne.

Vicomte PAULTRE DE LA MOTHE, propriétaire, à Meaux (Seine-et-Marne).

MM.

PELEGRIN, ancien notaire, à Champignelles.

PELEGRIN, notaire, à Charny.

PERRAUD-HARLY, propriétaire, à Paron.

PETIT, maître de poste, à Vincelles.

PETIT-SIGAULT, directeur de *la Nationale*, à Auxerre.

PICARD, maître de poste, à Villevallier.

PICHERY, horticulteur, à Villeneuve-sur-Yonne.

PIÉTRESSON, notaire, à Auxerre.

DE PIEYRES, maire, à Lain.

PIGNON (Camille), fermier, à Fontaine-Géry, près Tonnerre.

PIGNON, avocat, à Paris.

PINARD-MIRAUT, maître de poste, à Auxerre.

PILLON, marchand de bois, à Moulins-sur-Ouanne.

POUILLOT, notaire, à Brienon.

PRÉCY (ainé), membre du Conseil général de l'Yonne, à Chassy.

PRÉCY, docteur-médecin, à Chassy.

PRÉCY (Napoléon), propriétaire, à Chassy.

PRUDENT, docteur en médecine, à Courson.

PRUDOT, percepteur, à Mailly-le-Château.

PRUDOT, ancien notaire, à Mailly-le-Château.

PRUNOT, propriétaire, à Bléneau.

PUISSANT, ancien notaire, à Irancy.

RABÉ, membre du Conseil général de l'Yonne, à Maligny.

RABIAT (Célestin), propriétaire, à Boulay (Neuvy-Sautour).

Le marquis DE RAIGECOURT, propriétaire, au château de Fleurigny.

RAOUL, propriétaire, à Saint-Bris.

RAMPONT-LECHIN, membre du Conseil général de l'Yonne, à Leugny.

RAPIN, propriétaire, à la Métairie - Foudriat (Coulanges-la-Vineuse).

RATIVEAU, négociant, à Auxerre.

RAUDOT, propriétaire, à Orbigny (Pontaubert).

RAVEAU, ancien notaire, à Paris, rue Saint-Honoré, 297.

MM. .

RAVIN, ancien notaire, à Guerchy.

RAVIN, notaire, à Villiers-Saint-Benoit.

RENARD (Hippolyte), propriétaire, à Précy-le-Sec.

RIBIÈRE, avocat, à Auxerre.

RICHARD, propriétaire, à Monéteau.

ROBLOT, propriétaire, à Auxerre.

Comte DE ROCHECHOUART, propriétaire, à Vallery.

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon.

ROGUIER, propriétaire, à Tanlay.

ROJOT (Bazile), propriétaire, à Irancy.

ROUILLÉ, imprimeur, à Auxerre.

ROUQUÈS, propriétaire, à Villeneuve Saint-Salves.

Comte DU ROURE, propriétaire, à Grandchamp.

ROUX (Thomas), propriétaire, à Auxerre.

ROY (Charles), propriétaire, à Tonnerre.

ROY, avocat, à Joigny.

ROZE (Alfred), propriétaire, à Vireaux.

SAULNIER MONTMARIN, maire, à Charmoy.

SAVATIER-LAROCHE fils, avocat, à Auxerre.

Baron SEGUIER, propriétaire, au château d'Hautefeuille
(Malicorne),

SEURAT, juge de paix, à Chablis.

SIBILAT, propriétaire, à Saint-Sauveur.

SIMONNEAU, docteur-médecin, maire, à Aillant.

SONNET, propriétaire, à Toucy.

SONNET, fabricant d'ocre, à Diges.

Marquis DE TANLAY, membre du Conseil général, au châ-
teau de Tanlay.

TARTOIS, propriétaire, à Senan.

TEXTORIS, membre du Conseil général, au château de
Cheney.

Baron THÉNARD, place Saint-Sulpice, 6, à Paris.

THÉVENOT, notaire, à Migé.

THÉVENY, inspecteur des ports, à Rogny.

MM.

THIERRY, vétérinaire, à Tonnerre

THIERRY (Antony), propriétaire, à Aisy.

THIERRY (Casimir), prop., au Sault-Durand (Turny).

THOREL, ancien pharmacien, à Vermenton.

TONNELIER, président du tribunal civil, à Auxerre

TOUTÉE, docteur-médecin, à Saint-Fargeau.

TRAPIER, maire, à Saint-Léger.

DE VATHAIRE (Eugène), propriétaire, à Septfonds.

VACHER, fermier, à Serbonnes.

VARANGE (baron DE), ancien receveur-général, à Paris.

VERNADÉ, propriétaire, aux Pinabeaux (Saint-Martin-sur-Ouagne).

VIGNON, ingénieur en chef, rue Madame, 26, à Paris.

VIGREUX, vétérinaire, à Auxerre.

DE VIVIERS, propriétaire, à Viviers.

ZAGOROWSKI, manufacturier, à Auxerre.

SECTION D'ORTICULTURE

(Créée par délibération du 22 février 1862.)

MM.

BERTHELIN DESBIRONS, vice-président.

DUTHOO-BERTRAND, vice-secrétaire.

AUDRY, horticulteur, à Héry.

BRETTE, propriétaire, à Seignelay.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GUÉNIER, horticulteur-pépinieriste, à Flogny.

HAMELIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.

HÉBERT, horticulteur, à Auxerre.

PICHERY, horticulteur-pépinieriste, à Villeneuve-sur-Yonne.

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon.

BUREAU.

Président d'honneur, M. LE PRÉFET DE L'YONNE.

Président, M. Victor GUICHARD.

Vice-présidents, MM. A. CHALLE et PRÉCY aîné.

Secrétaire, M. A. ROUILLÉ.

Vice-secrétaire et bibliothécaire, M. RIBIÈRE.

Trésorier, M. CH. DALLEMAGNE.

CONSEIL d'ADMINISTRATION.

ARRONDISSEMENT D'AUXERRE.

MM.

RAMPONT-LECHIN.

DAVID-GALLEREUX.

ARRONDISSEMENT D'AVALLON.

MM.
CORDIER.
RAUDOT.

ARRONDISSEMENT DE JOIGNY.

RAVIN aîné.
LACOUR-LEBAILLIF.

ARRONDISSEMENT DE SENS.

LOUIS DE FONTAINE.
Comte DE ROCHECHOUART.

ARRONDISSEMENT DE TONNERRE.

TEXTORIS.
Le duc DE CLERMONT-TONNERRE.

MEMBRE HONORAIRE.

CHAMBLAIN, conseiller d'État, à Paris.

MEMBRES CORRESPONDANTS.

Le comte DE LA LOYÈRE, président du Comice de Beaune.
ROBIOU DE LA TRÉHONNAIS, directeur de la *Revue agricole*
de l'Angleterre (en Angleterre.)
GIMEL, directeur des contributions directes, à Grenoble.

—

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES.

Comice agricole de l'arrondissement d'Auxerre.
Comice agricole et viticole du canton de Chablis.
Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon.
Société d'agriculture de l'arrondissement de Joigny.
Comice agricole de l'arrondissement de Sens.
Société d'agriculture et d'industrie de l'arrondissement de
Tonnerre.

Comice agricole d'Ancy-le-Franc.

Comice agricole de Flogny.

Comice agricole de Noyers.

Société impériale et centrale d'Agriculture, à Paris.

Société impériale et centrale d'Horticulture, id.

Société impériale et centrale d'Apiculture, id.

Société protectrice des Animaux, id.

Association normande, à Caen.

Société centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimation de Nice et du département des Alpes-Maritimes.

Société d'Agriculture d'Alger.

Société d'Agriculture de l'Allier.

Société d'Agriculture de l'Aube.

Société d'Agriculture de l'Ardèche.

Société d'Agriculture des Sciences, Arts et Belles-Lettres de l'Aube.

Société d'Agriculture de la Charente.

Société d'Agriculture du Cher.

Société d'Agriculture et d'Industrie agricole et viticole de la Côte-d'Or.

Société d'Agriculture et d'Horticulture du Gers.

Société départementale d'Agriculture et d'Industrie d'Ille-et-Vilaine.

Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts de la Marne.

Société d'Agriculture de la Mayenne.

Société d'Agriculture de Maine-et-Loire.

Société d'Agriculture de la Nièvre.

Société d'Agriculture de l'Orne.

Société centrale d'Agriculture du Pas-de Calais.

Société d'Agriculture de la Haute Saône.

Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise.

Société d'Agriculture de l'Isère.

Société d'Agriculture de la Charente-Inférieure.

Comice agricole de l'arrondissement d'Alençon.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Bagnères-de-Bigorre.

Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune.

Comice agricole de l'arrondissement de Blois.

Société d'Agriculture de Châteauroux.

Comice agricole de l'arrondissement de Clamecy.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Compiègne.

Comice agricole du canton d'Ervy.

Comice agricole de l'arrondissement de Lille.

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Mayenne.

Comice agricole de l'arrondissement d'Orléans.

Comice agricole de l'arrondissement de Provins.

Comice agricole de l'arrondissement de Saint-Quentin.

SOCIÉTÉ CENTRALE

DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

SÉANCE DU 27 FÉVRIER 1865.

PRÉSIDENCE DE M. CHALLE, VICE-PRÉSIDENT.

Prennent place au bureau MM. Guichard, vice-président; Textoris, Précy, membres du conseil d'administration; Dallemagne, trésorier; Ribière et Rouillé, secrétaires.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

M. Eugène Duru, propriétaire à Auxerre, et M. Sibilat, propriétaire à Saint-Sauveur, sont admis à l'unanimité au nombre des membres de la Société.

Le président donne lecture d'une circulaire du directeur général de la manufacture des tabacs à Paris, qui informe la Société que les jus de tabac employés en horticulture et pour la guérison de certaines maladies des animaux seront désormais délivrés gratuitement lorsque la demande en aura été adressée par écrit au directeur général avec certificat du maire de la commune, constatant l'honorabilité du demandeur et l'emploi qu'il veut faire de jus de tabac demandé.

Il est encore donné communication d'une circulaire du comice de Narbonne qui, étendant l'idée émise par la Société de viticulture de Mâcon, propose d'établir un lien permanent entre les diverses sociétés s'occupant de viticulture, et de créer un fonds commun qui serait appliqué à des réunions annuelles dans lesquelles on discuterait toutes les questions pouvant intéresser la production vinicole. La Société décide qu'avant de se prononcer elle attendra de plus amples explications sur le mécanisme et les dépenses de cette association.

On distribue un certain nombre de glands de chêne blanc ou chêne truffier envoyés par la Société *La Fourmillière*, ainsi que quelques graines de Brome de Schrader, adressées à la Société par M. Vianne, ingénieur à Paris, par l'entremise de M. Delions, trésorier du comice de Sens.

M. le président explique l'emploi et le mécanisme d'un petit instrument adressé à la Société par son inventeur, M. Chairgrass, conducteur des ponts-et-chaussées. Cet instrument, simple dans sa construction et d'un prix peu élevé, sert aux opérations de nivellement qu'il simplifie, et à ce titre peut rendre de véritables services dans une exploitation agricole pour les irrigations et les travaux de drainage. Le président annonce que cet instrument se trouve à Paris chez M^{me} Delaborde, rue Ménilmontant, 44, et à Auxerre chez M. Patriarche, quai Condé.

M. Cambuzat, ingénieur en chef, ajoute qu'il connaît cet instrument, qu'il est très-ingénieux, et que pour les travaux de nivellement sur des surfaces d'une moyenne étendue, il est très-utile et très-suffisant.

M. le trésorier dépose sur le bureau ses comptes de

l'exercice 1864. L'examen en est renvoyé à la commission de comptabilité composée de MM. Métairie, Mondot de Lagorce, Laroche et Ribière.

M. Escallier, directeur de la vigne d'essai de la Société, dépose sur le bureau son rapport sur la situation de cette vigne, dont il est donné lecture par le secrétaire. **M. Escallier** demande à la Société si elle ne juge pas convenable de lui adjoindre **M. Messenger**, dont il ne peut assez louer le bon vouloir et le zèle, chaque fois qu'il a fait appel à son concours pour les façons de charrue à donner à la vigne.

A l'unanimité la Société adhère à la proposition de **M. Escallier**.

M. Challe entretient l'assemblée du sulfatage de pisseaux de bois blanc qu'il a fait opérer pour son compte. Dans le cours de l'automne dernier, il a émondé des saules et des marsaults, réservant à l'extrémité des branches un bouquet de feuilles pour entretenir l'ascension de la sève. Il a fait dissoudre dans deux hectolitres d'eau la quantité de cinq kilogrammes de sulfate de cuivre, et plongé l'extrémité des perches dans cette dissolution où elles ont séjourné pendant cinq à six jours. Au bout de ce temps, le sulfatage était parfait. On a fait trois fournées dans le même liquide. Il a pu ainsi sulfater environ 10,000 pisseaux, et il estime que tant pour la coupe des bois que pour la façon de pisseaux et le sulfate de cuivre, il n'a pas dépensé plus de 10 francs par millier.

M. Textoris, au nom de la commission chargée de visiter les semailles faites par **M. Guichard**, à l'aide du semoir anglais **Smith**, rend compte du résultat de l'examen auquel elle s'est livrée. Elle a constaté :

Que ce semoir fonctionne également bien dans toutes les conditions, dans les terres préparées à l'avance comme dans les terres garnies de fumier long et celles nouvellement défrichées ;

Que la semence est très-régulièrement enfouie par rangées qui permettraient de donner au blé une culture de printemps ;

Qu'indépendamment de l'économie dans la semence, qui ne s'élève pas à moins d'un tiers ou d'un quart, les grands avantages que présente l'emploi de cet instrument, c'est de pouvoir enfouir la semence à la profondeur qu'exigent les conditions du sol et de l'atmosphère, de préparer à l'avance les terres destinées à recevoir le blé, et de permettre d'ensemencer dans l'espace d'une journée, quand le temps est favorable, une superficie de quatre hectares environ.

M. Textoris reconnaît qu'en raison de son volume et de son prix, cet instrument ne peut guère convenir qu'à la grande culture.

M. Guichard fait observer qu'à la volée il faut deux hectolitres et demi de semence à l'hectare, tandis qu'avec son semoir il ne lui en faut que un hectolitre 57, qu'il a ainsi économisé en 1864, où le blé était bon marché, environ 500 fr. de semence.

M. Petit, l'un des membres de la commission, ajoute aux observations qui précèdent qu'un grand mérite de cet instrument, c'est de semer à une égale profondeur ; que, bien que la terre fût couverte de fumiers pailleux, la semaille s'est accomplie d'une façon irréprochable, et qu'elle s'est faite également bien sur un défrichement de bois couvert de racines et qui avait été marné,

qu'il a suffi de donner un hersage ; qu'enfin l'emploi de cet instrument permet de sarcler les blés.

La Société a décidé que son concours annuel se tiendrait les 25 et 26 juin à Joigny. Elle charge son bureau du soin de se concerter avec celui de la Société de Joigny pour l'organisation de cette session publique. Les commissions nommées l'année dernière sont maintenues, sauf au bureau à pourvoir au remplacement des membres qui refuseraient d'en faire partie.

M. Petit propose, pour stimuler le zèle des jurés des concours, de leur distribuer des jetons. La Société renvoie l'examen de cette proposition à une commission, composée de MM. Rousselet, Ravin aîné, Précy, Picard et Petit, qui fera son rapport à la prochaine séance.

La Société entend les explications de M. Bourgeon sur la plantation qu'il a faite d'un hectare et demi de vigne à l'aide de la charrue Dombasle et de la fouilleuse. La Société demande que la notice que M. Bourgeon a publiée sur ce mode de plantation économique soit insérée au *Bulletin*.

M. Escallier, tout en félicitant M. Bourgeon, regrette qu'il ait persisté dans l'encoudage du chapon ; à son avis ce mode est vicieux, et la Société doit encourager la plantation en boutures verticales.

M. Fabien-Rapin a employé le même procédé que M. Bourgeon, sauf toutefois l'emploi de la fouilleuse, et il n'a qu'à se louer de ce mode de plantation.

M. Challe donne lecture du rapport présenté au nom de la commission chargée d'examiner la proposition de M. Rativeau, relative à la jauge des fûts destinés à contenir les vins.

Rappelant l'arrêté pris par M. le maire de Joigny le 29 août 1864, la commission conclut à la généralisation de cette mesure dans l'Yonne, et propose à la Société d'émettre le vœu que M. le préfet, par une circulaire, engage tous les maires du département à prendre pareil arrêté.

M. Rativeau fait observer que la feuillette auxerroise se fabrique dans la Nièvre, l'Aube et la Côte-d'Or, qu'il serait en conséquence utile que les préfets de ces trois départements reçussent de la Société la même prière que M. le préfet de l'Yonne. Il demande donc que les conclusions de la commission soient complétées en ce sens.

Les conclusions de la commission ainsi complétées sont mises aux voix et adoptées.

M. Mimard fait hommage à la Société d'un modèle réduit de sa cuve-distillatoire, qu'il dépose sur le bureau. Des remerciements sont votés à M. Mimard.

La séance est levée à quatre heures.

RAPPORT SUR LA VIGNE D'ESSAI PAR M. ESCALLIER AINÉ.

Messieurs,

Conformément à l'ordre du jour de cette séance, nous venons vous rendre compte de la situation de la vigne d'essai, et vous présenter quelques considérations sur les avantages de cette œuvre éminemment utile, tant au point de vue des perfectionnements à introduire dans la culture, qu'à celui de la propagation des meilleurs cépages.

Signalons comme un fait regrettable, antérieur à notre gestion, la confusion qui existe dans les différentes catégories de plants et dont nous avons été à même de constater déjà les inconvénients à la dernière récolte.

Grâce aux dépenses d'engrais que vous avez autorisées l'année dernière, il y a lieu d'espérer qu'avant peu la vigne d'essai donnera des résultats tels que, si elle ne présente pas de bénéfices réels, elle pourra largement subvenir à son entretien.

Notre intention est dès cette année de mettre en pratique quelques-uns des utiles enseignements que nous avons pu retirer de la savante conférence du docteur Guyot; nous essayerons quelques-unes de ces tailles qui nous ont paru les meilleures; le sarment de précaution qui obtient tant de succès dans les plaines de l'Hérault, et dans certains vignobles des Ardennes où se trouve l'extrême limite de la culture possible de la vigne; le provignage qui n'est pas; mais qui rappelle la sauterelle, et qui est destiné, selon nous, à un grand avenir, si, comme l'affirme le docteur Guyot, son succès

est certain ; nous essayerons enfin son mode de plantation par boutures, dont il nous a cité un magnifique exemple de réussite chez M. le comte de La Loyère, à Beaune.

Nous allons passer en revue les cinq portions, dont quatre sont consacrées à des cultures différentes.

Système Auxerrois.

Cette partie présente une vigoureuse végétation et peut être considérée comme complètement en rapport. Il nous a été permis de constater à la vendange dernière l'avantage que l'on pourra retirer de certains plants inconnus dans nos vignobles, et dont nous dirons quelques mots plus loin.

Système Gentil-Jacob.

Cette partie pourra, nous l'espérons, recevoir dès cette année, pour quelques-unes de ses perchées, l'échassement et la taille qui lui sont propres. Nous regrettons pour elle, comme pour les deux autres qui vont suivre, le retard qui résulte de la plantation mal réussie dans le principe.

Système Trouillet.

Cette partie ne saurait aujourd'hui conserver sa destination première. Après nous être renseigné sur le mérite de cette culture, nous avons acquis la conviction qu'elle devait rester dans la limite des cultures forcées ou d'agrément. Nous connaissons un exemple de cette culture en grand qui n'a donné aucun résultat avantageux comme économie d'argent et de temps. Nous trai-

terons cette partie selon la méthode auxerroise. L'espace-
ment des ceps, qui est d'un mètre, réduira à dix mille
le nombre à l'hectare ; la comparaison de cette portion
avec la première fournira peut-être d'utiles enseigne-
ments tant au point de vue de l'économie dans l'explo-
itation qu'à celui de l'amélioration dans les produits.

Système Guyot.

Cette partie est malheureusement trop en retard pour
que nous puissions vous en entretenir.

Nous destinons la cinquième partie à recevoir les
plants nouveaux que d'année en année nous pourrons
nous procurer. Comme le sol en a été épuisé par la cul-
ture abusive de gros légumes, notre intention est de la
mettre en prairie artificielle que l'on déchaumera à me-
sure des besoins. A cette occasion, nous prierons nos
collègues de nous adresser les différentes variétés que
leurs relations avec d'autres vignobles leur permettraient
de se procurer.

Jusqu'à ce jour, la société centrale n'avait à sa dispo-
sition d'autres moyens que ses encouragements pour
hâter l'introduction de la charrue dans les vignes. Sous
ses auspices s'ouvrait, il y a cinq ans, entre deux cons-
tructeurs, une lutte dont vous avez tous gardé le souve-
nir. Vous avez pu constater dans vos différents concours
les immenses progrès que l'intelligence du construc-
teur, stimulé par l'amour du progrès, à fait faire à ces
instruments. Malheureusement il n'en a pas été de
même de leur emploi qui rencontre d'assez grandes
difficultés dans les centres viticoles les plus importants.

Frappés d'un tel état de choses, nous avons pris le
parti de donner toutes les façons de la vigne d'essai à

la charrue, et déjà le ruellage a été exécuté avec un fini qui ne laisse rien à désirer. Nous espérons qu'il en sera de même des façons d'été, qui toutes, comme le ruellage dont nous venons de parler, seront accomplies en présence et sous la direction de notre honorable collègue **M. Messenger**, dont personne ne peut contester l'expérience en pareille matière. C'est ici le lieu de rendre hommage à l'abnégation et au dévouement avec lesquels il s'est mis à notre disposition, et nous vous demandons de l'adjoindre à la commission de surveillance de la vigne d'essai, convaincu qu'il nous y rendra d'importants services.

Nous avons tout lieu de croire que l'expérience commencée l'an dernier sur les bois sulfatés donnera de bons résultats, car aujourd'hui les pisseaux ne présentent encore aucune trace d'altération sensible.

Nous vous parlions plus haut des avantages qu'on pourrait retirer de la culture des cépages inconnus dans nos vignobles. Nous avons eu à la dernière récolte la satisfaction de reconnaître déjà que quelques échantillons étaient dignes de fixer l'attention de nos viticulteurs.

La vigueur du cépage et la beauté du fruit nous paraissent ne rien laisser à désirer. Quant à la qualité, il n'est pas permis d'en douter d'après l'excellent et consciencieux travail de notre honorable collègue **M. Monceaux**.

Nous pouvons dès aujourd'hui signaler un pinot blanc de la Loire ; un bordelais blanc ; un plant rouge du Cher, et le pinot de Marseille, qui tous, malgré la jeunesse des ceps, ont présenté à l'analyse une richesse de sucre supérieure à certains de nos cépages. Nous

avons encore remarqué trois ou quatre autres plants pour lesquels nous croyons devoir faire quelques réserves et dont nous espérons pouvoir vous entretenir l'année prochaine.

Nous nous estimerons heureux si, par ce court exposé, nous avons pu donner à chacun de vous une idée à peu près exacte de la situation présente de la vigne de la société.

**RAPPORT DE M. TEXTORIS SUR LES SEMAILLES EXÉCUTÉES
PAR M. GUICHARD, A L'AIDE DU SEMOIR SMITH.**

La visite de votre commission à Jouancy pour apprécier les avantages, signalés par M. Guichard, du semoir anglais, a eu pour résultat de constater que ce semoir fonctionne également bien dans toutes les conditions, dans les terres préparées à l'avance comme dans les terres garnies de fumier long et celles nouvellement défrichées ;

Que la semence est très-régulièrement placée par rangées qui permettraient de donner au blé une culture de printemps dont on retirerait amplement la dépense ; qu'indépendamment de l'économie dans la semence, qui ne s'élève pas à moins d'un quart ou d'un tiers, les grands avantages du semoir sont d'avoir toujours sous sa main un bon semeur, chose rare aujourd'hui, car tous les hommes quittent l'agriculture ; de pouvoir placer la semence à la profondeur qu'exigent les conditions du sol et de l'atmosphère, de préparer à l'avance les champs destinés à recevoir le blé et dans une jour-

née, quand le temps est devenu favorable, et d'ensemencer environ quatre hectares par jour.

Il ne faut pas se dissimuler que ces avantages incontestables du semoir anglais pour la grande culture ne peuvent profiter encore à la petite culture. Le prix de 1,100 fr., qui dans une grande culture peut se trouver payé dans une ou deux années par le bénéfice sur l'économie de la semence, serait trop onéreux pour le petit cultivateur; le semoir, du reste, ne pourrait pas se manœuvrer dans des petites pièces; mais il pourrait être remplacé par le semoir dont fait usage depuis deux ou trois ans M. Beauvais, construit par Pelletier, et qui ne coûte que 295 fr. Pour ce semoir, votre commission n'a pas visité l'exploitation de M. Beauvais, et ne peut que vous signaler les expériences faites par cet habile agriculteur.

SÉANCE DU 29 MAI 1865.

PRÉSIDENCE DE M. CHALLE, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à une heure.

Ont pris place au bureau, M. Précy, membre du conseil d'administration, M. Dallemagne, trésorier, MM. Ribière et Rouillé, secrétaires.

Le procès-verbal est lu et adopté. Seulement M. Challe fait observer qu'il s'est glissé, au sujet de son procédé de sulfatage des bois, une erreur qu'il est utile de rectifier, c'est quatre hectolitres de sulfate de cuivre et non cinq qu'il a fait dissoudre dans un hectolitre d'eau et non pas dans deux, et la dépense est de 5 fr. et non de 10 fr. par millier d'échalas.

L'assemblée vote sur l'admission de cinq membres nouveaux : M. Pierre Bercier, propriétaire à Égleny, présenté par MM. Gallet et Ribière ; M. Théodore Bernot, propriétaire à Neuvy-Sautour ; M. Ferdinand Guenot, cultivateur à Soumaintrain, présentés par MM. Brivois et Rouillé ; M. Jacob, commissionnaire en vins à Auxerre ; M. Félix Berdin, propriétaire et commissionnaire en vins à Coulanges-la-Vineuse, présentés par MM. Ravin et Rativeau, sont admis à l'unanimité au nombre des membres de la Société.

Le président annonce que, sur la demande de M. Frémy, président de la Société, la subvention du ministre de l'agriculture a été portée de 1,500 à 2,000 fr. et que de plus la Société recevra du même ministère, à l'occa-

sion de son prochain concours à Joigny, des médailles d'or et d'argent.

Il est donné lecture d'une lettre du maire de Saint-Sébastien, qui sollicite l'envoi de graines de vers à soie de tous ceux qui en auraient obtenu dans le département de l'Yonne. Le correspondant de la Société mentionne les ravages causés par la gâtine dans les magnaneries du Midi. Cette maladie y paraît sans remède et bon nombre de plantations de muriers ont été ou vont être arrachées. Il a pensé que les graines obtenues dans des départements septentrionaux ont pu échapper à la maladie et qu'il faut tenter avec elles la régénération des établissements séricicoles du Midi. Le bureau, par l'organe de son vice-président, a fait réponse qu'à sa connaissance il existait des éducateurs de vers à soie dans l'Aube et invité le maire de Saint-Sébastien à se mettre en rapport avec la Société d'agriculture de ce département ; toutefois que, si dans l'Yonne il se trouvait des personnes qui se soient livrées à la sériciculture et aient obtenu des graines, elles seraient invitées à en adresser à M. le maire de Saint-Sébastien.

Le président fait savoir que la société d'agriculture du Pas-de-Calais a créé un prix de 300 fr. pour le mémoire qui indiquera les meilleures procédés de destruction de l'insecte qui fait tant de mal à la betterave.

M. Ribière, secrétaire archiviste de la Société, fait l'analyse des diverses publications adressées par les sociétés correspondantes. Le travail de M. Ribière sera inséré au Bulletin.

M. Précy est entendu comme rapporteur de la Commission nommée pour examiner la proposition tendant à la remise de jetons d'argent aux membres du jury des

concours de la Société. Il conclut au rejet pur et simple de cette proposition comme onéreuse pour la Société et de nature à jeter du doute sur le zèle de ceux de ses membres qu'elle appelle à cette mission de confiance. Incidemment la Commission, pensant qu'il y a quelque mesure nouvelle à prendre pour la distribution des jetons de présence aux réunions trimestrielles de la Société, propose de clore la liste de présence une demie heure après l'ouverture de la séance et de ne délivrer les jetons de présence que deux heures après.

La discussion s'engage sur cette nouvelle proposition. M. Petit, de Vincelles, ne croit pas à l'efficacité de la mesure proposée si haut, ni qu'il soit nécessaire de stimuler le zèle des membres de la Société, qui ne s'est jamais démenti.

Il combat donc la proposition et demande que les choses restent dans l'état actuel.

La Société, consultée, adopte les conclusions négatives de la Commission sur la proposition concernant les jetons à délivrer aux commissaires des concours et rejette la proposition incidente relative à la distribution des jetons de présence.

Il est donné lecture du questionnaire adressé à toutes les sociétés agricoles par le congrès des délégués des sociétés savantes sur les souffrances de l'agriculture. Le président signale l'intérêt de cette enquête ; sur sa proposition, une commission est nommée à l'effet de formuler les réponses à faire à ce questionnaire.

Cette Commission est ainsi composée :

Pour l'arrondissement d'Auxerre : MM. Beauvais, Bourgeon, Challe, Pinard, Rampont-Lechin et Roussellet ;

Pour l'arrondissement d'Avallon : MM. Gontard et Ch. de la Brosse ;

Pour l'arrondissement de Joigny : MM. Précy et Picard ;

Pour l'arrondissement de Sens : MM. Guichard et Delions père.

Pour l'arrondissement de Tonnerre : MM. Pignon et Ch. Martenot de Maulne.

La Société est consultée sur la question de savoir si elle adhère au projet de congrès des sociétés viticoles qui se réunira cette année à Mâcon. L'assemblée est d'avis que la Société y donne son adhésion et contribue pour une somme de 50 fr. aux frais généraux de ce congrès. En même temps la Société nomme pour ses délégués à ce congrès MM. Rampont, Laurent-Lesseré, Mimard, Messenger et Baudelocque, avec mission spécialement d'appeler l'attention du congrès sur les objets suivants :

1^o L'économie à réaliser dans la main-d'œuvre, surtout par l'emploi de la charrue ;

2^o Les améliorations à apporter dans la vinification ;

3^o Les mesures à prendre contre la sophistication et les industries de nature à compromettre la réputation des vignobles ;

4^o Les résultats obtenus par les procédés de taille et de culture du docteur Guyot.

Il est donné communication à la Société des observations et résolutions de la société d'agriculture de Nancy sur le projet d'aliénation des forêts de l'État.

Après une discussion à laquelle prennent part plusieurs membres, le président met aux voix la question

de savoir si la Société adhère à l'opinion émise par la société de Nancy, opinion contraire à l'aliénation.

La Société arrête les dispositions suivantes :

Le domaine de l'Etat, et spécialement son domaine forestier, est l'un des gages de sa dette envers ses créanciers. A lui seul il serait sans doute insuffisant. Mais c'est un des gages sur lesquels ceux-ci ont pu asseoir leur sécurité. De graves et urgentes nécessités, comme, par exemple, quand il s'est agi, en 1818, alors que le crédit de l'Etat était encore assez mal assis, de libérer le territoire de l'occupation étrangère, peuvent motiver l'aliénation d'une partie importante de ce gage. Mais hors de tels cas, et surtout en pleine paix et en pleine prospérité, on ne saurait comprendre la sagesse et la convenance d'une telle aliénation. On ne saurait admettre surtout cette aliénation comme expédient pour entreprendre et hâter de nouveaux travaux pendant une période de paix, déjà si occupée par de nombreux travaux publics. Une telle façon d'agir ne serait qu'une désastreuse opération. L'exemple du passé a prouvé, en effet, que lorsque l'état livre à l'adjudication une masse énorme de forêts à la fois, même en prenant plusieurs années pour les écouler, il déprécie pour une longue durée la propriété forestière. On serait forcément amené par une telle mesure à laisser à vil prix les forêts domaniales qu'on vendrait, en même temps qu'on amoindrirait temporairement la valeur vénale des forêts particulières et qu'on léserait gravement les intérêts des propriétaires. En vain alléguerait-on qu'on ne vendra que des parties peu productives. On en a toujours dit autant lors des aliénations qui ont eu lieu depuis quarante ans. Et l'on a vendu alors, comme on serait conduit à le faire aujourd'hui encore, des fonds dans les-

quels l'économie des agents forestiers avait accumulé, par un judicieux aménagement de réserves, un capital considérable qui n'eût guère tardé à donner de grands revenus. Puis, ne contredit-on pas cette première assertion, quand on ajoute que l'on respecterait les hauteurs boisées et qu'on ne vendrait que des bois en plaine. Les bois en plaine sont pour la plupart riches et féconds. Ceux qui restent peu productifs sont assis sur un sol stérile qui ne donnerait pas plus de produits à l'agriculture, et qu'on ne vendrait dès lors qu'à bas prix. Et, presque partout, ceux qui subsistent aujourd'hui sont précieux, aux points de vue météorologique, économique ou hygiénique pour les contrées qui les possèdent. La vente amènerait immédiatement leur défrichement. Et le commerce serait pour plusieurs années encombré d'une masse de marchandises dont l'avilissement abaisserait le revenu que tirent les propriétaires de leurs exploitations régulièrement aménagées. Quant aux acquéreurs de l'Etat, pressés de faire des fonds pour s'acquitter, ils braveraient cette baisse pour liquider leurs spéculations, parce qu'ils auraient fixé leurs prix d'achat en prévoyance de ces résultats.

Il faut d'ailleurs envisager cette question à un autre point de vue. Chez nous, par l'effet de l'égalité du partage des successions, les grandes fortunes allant en décroissant, on ne voit presque plus de hautes futaies dans les forêts privées. Bientôt auront disparu complètement ces réserves que l'état des fortunes ne permet plus d'attendre patiemment pendant plusieurs générations. Les communes elles-mêmes ne peuvent pas attendre si longtemps, et l'on n'a pas de moyen de les y contraindre. Il n'y aura bientôt plus que dans les

forêts de l'Etat de ces vieilles masses de futaies si précieuses pour les constructions civiles et surtout pour celles de la marine, qui, malgré les systèmes nouveaux et la substitution fréquente du fer au bois, en consomment une si grande quantité. Les besoins sont tels que c'est par cinquante ou soixante millions de francs que l'on compte les achats annuels à l'étranger. Le commerce étendra, dit-on, ses opérations et approvisionnera toujours le marché avec les bois du dehors. Oui, sans doute, en temps de paix et tant que les mers seront libres. Mais l'eût-il pu de 1793 à 1814, période dans laquelle les besoins du pays ont pu être satisfaits à l'aide de tant de vieilles forêts aujourd'hui disparues ou diminuées et réduites à l'état de simples taillis. Et, quelque peu probable que soit le retour de circonstances semblables, une sage politique ne prescrit-elle pas de n'en pas méconnaître la possibilité, et de ne pas démunir le pays des forêts domaniales qui seraient dans ce cas indispensables à la défense maritime de la France ?

En conséquence, la Société émet le vœu que le domaine forestier de l'Etat ne subisse pas la grave aliénation dont il est menacé.

M. Mondot de Lagorce propose d'adresser copie de cette délibération à la commission du Corps législatif. Cette proposition est adoptée.

La séance est levée à trois heures et demie.

**RAPPORT DE M. BOURGEON, DE VILLEFARGEAU, SUR UNE
PLANTATION, AVEC LE CONÇOURS DE LA CHARRUE, DE
UN HECTARE VINGT-CINQ ARES DE VIGNE, EXÉCUTÉE EN
DEUX JOURS ET DEMI PAR HUIT PLANTEURS.**

L'époque de la plantation de la vigne approchant, j'ai cru aussi utile qu'opportun de mettre à la connaissance du public le moyen expéditif que j'ai mis en pratique en avril 1864, à l'aide duquel avec huit hommes j'ai pu faire planter deux arpens et demi de vigne (un hectare vingt-cinq ares), en deux jours et demi, tout en m'assurant à l'avance des chances exceptionnelles de bonne réussite.

L'exécution du moindre travail devient aujourd'hui tellement onéreuse, que l'on ne saurait donner trop de publicité aux moyens pratiques permettant, dans un bref délai, d'obtenir la plus grande somme d'un travail perfectionné. Chacun de nous ne doit-il pas, dans la mesure de ses forces, concourir au bien-être général, afin d'assurer le plus grand développement possible du progrès agricole ou viticole.

Désireux de donner à la charrue toutes les façons que réclamera ma vigne, j'ai choisi de préférence une pièce dépointant sur deux chemins. Ma pièce, pendant l'hiver, avait reçu un labour préparatoire de 5 à 6 pouces environ, afin de pouvoir profiter du travail mécanique qu'exerce l'action du gel et du dégel sur les sols à base d'argile.

L'époque de la plantation arrivée, la pièce a été hersée et roulée, après quoi j'ai fait rayonner au cordeau, distançant mes lignes à 90 centimètres les unes

des autres. J'ai mis alors quatre chevaux sur une charrue Dombasle, qui guidée par les lignes à suivre m'ouvrait une jauge de 16 à 18 centimètres de profondeur. (Je ferai remarquer que je labourais en descendant la côte, afin que les ouvriers planteurs eussent à leur gauche la bande de terre devant plus tard servir à couvrir leurs plants). Immédiatement derrière cette première charrue, suivait une seconde charrue appelée fouilleuse ou charrue sous-sol, et qui, traînée par deux chevaux, me faisait au fond de ma jauge ouverte 16 à 18 centimètres de guéret, lequel restait sur place. Pendant la préparation de ces premières lignes, un enfant était chargé de jeter les plants. Mes huit planteurs prirent place chacun dans sa jauge ouverte par les premiers instruments.

Chaque ouvrier ayant sous les pieds une terre meuble de 16 à 18 centimètres de profondeur, n'avait tout simplement que son chapon à couder contre l'angle droit parfaitement ménagé par le coûtre et l'avant-corps de la charrue, et à l'aide de sa pioche recouvrait son plant avec la terre provenant du travail de la première charrue. Les détails de ce travail manuel s'exécutaient donc, on le voit, avec la plus grande rapidité.

Il est facile de comprendre que dans de telles conditions, la bouture, déposée sur 16 à 18 centimètres de terre fraîchement remuée, recouverte ensuite de 16 à 18 centimètres de terre très meuble et riche en débris, a dû parfaitement raciner dans un tel milieu. Aussi, malgré la sécheresse persistante de 1864, ai-je obtenu la reprise de plus des trois quarts de mes boutures. La végétation était tellement développée que j'ai constaté des jets mesurant 50 et 60 centimètres. J'ai

coupé et mangé une douzaine de beaux raisins, tous très murs. Un propriétaire voisin plantait de la chevelée le même jour que moi, mais par le procédé ordinaire. Sa plantation, privée du sous-sol remué sur lequel se trouvait déposée la mienne, a eu à souffrir toute l'année de l'ardeur du soleil, quand au contraire ma plantation indiquait la vigueur et la santé.

Les feuilles de la sienne étaient jaunes, souffreteuses, étiolées; les miennes étaient larges, d'un vert noirâtre, preuves évidentes et irrécusables de sa belle et riche végétation. La masse de terre remuée absorbant par sa capillarité l'humidité du sous-sol d'une part et celle déposée par les rosées d'autre part, la transmettait aux jeunes sujets, ce qui les a garantis des effets désastreux de la sécheresse. Mon voisin a passé trente-six journées pour planter 25 ares de chevelées, tandis que je n'ai eu que vingt journées pour planter 1 hectare 25 ares de chapons. J'ai eu en plus six chevaux, trois hommes et un enfant qui dans leur journée m'ont ouvert toutes mes jauges.

Un autre cultivateur, qui commençait également une plantation mi-chevelées et mi-boutures par la méthode ordinaire, a été tellement frappé de la rapidité de mon travail et surtout de sa parfaite exécution comme détails, qu'aussitôt mon labour préparatoire terminé, il m'a demandé mes deux charrues et s'est immédiatement mis à l'œuvre. Il n'a eu également qu'à se louer des résultats surprenants qu'ils a obtenus, tout en économisant énormément de peine, de temps et d'argent.

Les personnes désireuses de juger de l'exactitude des faits pourront se rendre à ma ferme; il sera mis un conducteur à leur disposition, qui leur fera visiter les deux

Plan à l'état parfait



Mode de greffage

Mode de plantation par boutures

Instrument



deur Guyot page 11

Plants
Romain Gresseau en Gamay

Pinceau

Taille

Mode pour obtenir du plant chevelu
Cep lors de sa taille.



Notes sur le système du

pièces plantées (on pourrait presque dire à la vapeur).

Je ne doute nullement de me voir de nombreux imitateurs, surtout pour des plantations faites sur de grandes surfaces. On s'assurera à l'aide de cette méthode une grande promptitude d'exécution, la certitude de la reprise des plants, l'économie de main-d'œuvre, et la possibilité d'augmenter le plantage de la vigne, devant lequel on recule maintenant, en raison des dépenses énormes et surtout des ennuis qu'occasionne toujours un nombreux personnel.

CULTURE DE LA VIGNE.

NOTES SUR LA CONFÉRENCE DE M. LE DOCTEUR GUYOT
A AUXERRE.

Vignes Gelives.

Lors de la taille, et surtout alors que la vigne est souvent exposée à la gelée, laisser de deux à trois membres, à deux bourgeons chacun, faire la section du sarment au milieu même du troisième bourgeon; réserver un sarment dans toute sa longueur, le fixer sur le sol au moyen d'un petit crochet; alors que les gelées sont passées, le supprimer dans le cas où la gelée ne se serait point produite, ou bien le laisser et courber en forme de raquette et fixer, par un double lien, au pisseau ou échalas, ainsi qu'à un des membres inférieurs.

M. le docteur Guyot estime que, si tous les membres de la souche venaient à geler, la branche de précaution donnerait à elle seule au moins 40 hectolitres de vin par demi-hectare.

Pour obtenir une récolte plus abondante, on doit, chacun an, tailler, savoir : deux membres à deux bourgeons, opérer la section au milieu même du troisième bourgeon ; tailler deux autres membres aux deux tiers de leur longueur, enlever les bourgeons à la base du membre, ainsi que ceux à chaque extrémité et les fixer aux échalas ; opérer le pincement au fur et à mesure que les bourgeons auront émis leurs fruits.

Pour remplacer le plant que d'habitude on met en jauge pendant une année et parfois pendant deux, prendre sur un cep un sarment, le placer d'abord horizontalement sur terre jusqu'à ce que tous les bourgeons se soient développés, alors que chaque œil a émis ses raisins, le mettre en terre à 40 centimètres de profondeur, bien masser le sol et s'abstenir de piocher, se borner seulement à ôter l'herbe ; lors des avants de Noël couper chaque bourgeon et le planter en ligne de 15 à 20 centimètres de profondeur.

Ce mode signalé par M. le docteur Guyot à l'attention des viticulteurs a pour double avantage de produire, dans l'année même, un certain nombre de raisins, et aussi de faire que ces plants, recevant du cep mère toute la sève qui est nécessaire à leur développement, sont parfaitement enracinés et donnent eux-mêmes du fruit dans la seconde année de leur transplantation.

Pour obvier au système de provignage adopté dans nos vignobles, à savoir : de faire une fosse, d'y coucher un cep, d'en prendre plusieurs sarments qui sont placés horizontalement et mis en ligne, travail qui constitue une dépense assez lourde pour le propriétaire, qui doit fumer et terrer pour ne voir point périr, dans

un temps prochain, ces nouveaux cépages, M. le docteur Guyot propose l'adoption du moyen qu'il a nombre de fois constaté dans divers vignobles et dont la pratique a toujours en un plein succès, d'y substituer, ainsi que l'indique la figure ci-contre, un sarment pris à la base d'un cep, le disposer en arc dans le vide qui existe entre deux ceps, introduire avec un plantoir son extrémité en terre de 25 à 30 centimètres de profondeur, masser fortement le sol et enfin fixer ce sarment à un échelas.

Dans la même année, il donnera deux beaux bourgeons chargés de raisins, sans préjudice de beaucoup d'autres qui se développeront sur les bourgeons intermédiaires, qui, eux, devront être pincés.

Après la vendange ou après l'hiver, supprimer ce sarment à sa base, ainsi qu'à 4 ou 5 centimètres des bourgeons qui doivent, dans l'avenir, former le nouveau cep.

Bien que, sans souche souterraine, et que le sujet soit ainsi renversé la tête en bas, néanmoins, dit M. le docteur Guyot, il végétera à merveille, sera plus fécond et plus précoce que les autres ceps ;

Bien aussi que M. le docteur ne puisse expliquer ce phénomène, il l'affirme, parce qu'il se manifeste ainsi.

Cette opération ne doit être faite qu'au moment où la végétation se produit.

Sans attendre le taillage de la vigne qui, d'ordinaire, se fait de février à mars, on devra, dès le mois de novembre, prendre dans une vigne adulte âgée d'au moins 7 à 8 ans, les sarments dont le bois sera le plus parfaitement sain et les yeux le mieux aoutés ; les couper de moitié de leur longueur, ne prendre que la partie

supérieure de ces mêmes sarments, par le motif que les yeux en sont tous fructifères; on ouvrira, dans un terrain meuble et perméable, des rigoles de 40 à 50 centimètres de largeur, sur 40 de profondeur; on disposera les uns à côté des autres les bois destinés à former les boutures, dans une position horizontale; on en formera plusieurs couches en les séparant par un peu de terre; à la surface la terre devra être fortement tassée de manière à ce que la stratification en soit complète.

Elles devront ainsi rester jusqu'au 10 ou 15 mai.

Le terrain où devra être opérée la plantation sera entièrement dépouillé des herbes parasites dont il pourrait être couvert et les lignes seront tracées.

Les boutures seront alors successivement enlevées de leur fosse, coupées de 25 à 30 centimètres de longueur, plantées verticalement à cette profondeur; faire que le premier bourgeon repose au fond du trou, celui externe devra toujours être au niveau du sol; chaque bouture sera assujétie avec de la terre de bruyère bien tassée, et l'œil terminal devra lui-même être recouvert en forme conique de cette même terre; deux ou trois nœuds au moins devront se trouver en terre.

L'instrument qui sera employé à cette opération n'aura que 5 à 6 centimètres de circonférence et traversé par une barre, de manière à ce que la perforation de la terre soit partout exactement la même.

Toute l'année de cette plantation le terrain ne devra pas être pioché, mais seulement gratté et tenu le plus proprement possible.

Enfin, le maximum des frais de la main-d'œuvre, pour ce genre de plantation ne peut excéder de 80 à

100 fr. par 51 ares, auxquels ajoutez : 4 sarclages, à 10 fr. l'un, soit 40 fr.

M. le docteur Guyot assure qu'une plantation de cette nature est d'une réussite certaine ; que dès la seconde année les boutures offrent leurs premiers fruits, et qu'enfin, à la troisième, la récolte ne sera pas moindre de 20 hectolitres par 51 ares.

Pour la fumure en ruelle, de deux perchées l'une par 51 ares de vigne, il est mis en moyenne 80 mètres cubes (ou 10 toises) de fumier bien fait.

La dépense se divise ainsi :

80 mètres à 10 fr. l'un, pris sur place, forment ensemble le chiffre de.....	800
Charrois, par chaque toise, à 16 fr.....	160
Deux hommes, par jour, par toise, 6 fr. soit.....	60
Placement à 1 fr. 50 c. le mètre.....	120

A quoi ajouter :

Terrage de la moitié de 51 ares 7 centiares, soit : 2,553 mètres, à trois hottées par perche (ou 2 mètres 66) à 40 c. en moyenne la perche (959,77 mètres multipliés par 40 c.....	96
--	----

TOTAL..... 1,236

Bien que largement appliqué, d'après des données, certaines, en raison de la légèreté de la majeure partie des terrains d'Auxerre, ce fumage doit être renouvelé tous les 10 ou 12 ans.

Ce travail se fait ainsi :

On ouvre des rigoles de 50 centimètres au moins de largeur, sur vingt de profondeur, et le fumier y est déposé sur une épaisseur de 10 à 12 centimètres.

Un an après il est procédé au terrage.

Ce genre de fumure a incontestablement plusieurs inconvénients; d'abord, il se produit pendant plusieurs années, à la surface du sol, des herbes en très grande quantité, qui absorbent une notable partie des sucs du fumier et, quelque soin qu'on prenne, il est difficile, sinon impossible de les détruire.

Ensuite, dans les années humides, le raisin subi, lui aussi, les effets d'une végétation fougueuse et pourrit sans profit aucun pour son propriétaire, qui s'est imposé une dépense énorme, dans laquelle il a cependant hâte de rentrer.

Le système appliqué par M. le docteur Guyot diffère essentiellement du précédent, car il embrasse toute la surface d'un arpent de vigne.

Les rigoles sont ouvertes sur une largeur seulement de 16 à 17 centimètres et creusées de 17 à 20 de profondeur; le fumier y est étendu sur 3 à 4 centimètres d'épaisseur et aussitôt recouvert.

La dépense qu'entraîne le fumage de 54 ares se divise ainsi :

30 mètres cubes de fumier à 10 fr. l'un.....	300
Charrois, à 16 fr. la toise.....	58
Deux hommes pour charger.....	22
Placement à 1 fr. 50 par mètre.....	45

TOTAL..... 425

Cette opération doit être renouvelée tous les sept ou huit ans, de manière à ce que la végétation soit maintenue; dès lors, le produit peut être considéré comme assuré, à moins que les intempéries ne viennent compromettre la récolte.

Ce dernier mode de fumure, appliqué cette année, a donné, malgré la grande sécheresse, de très bons résultats ; la diminution de dépense le recommande d'ailleurs assez à l'attention des viticulteurs.

RAPPORT DE M. RIBIÈRE SUR LES PUBLICATIONS
ADRESSÉES A LA SOCIÉTÉ.

Parmi les nombreux bulletins que les sociétés correspondantes nous ont adressés depuis six mois, il en est beaucoup qui, contenant des mémoires ou de simples, notes offrent un intérêt assez grand et assez général pour être signalés à votre attention.

D'abord le *Bulletin du Comice agricole de Saint-Quentin*, tome XIII^e, année 1864, contient des documents précieux à consulter sur la question qu'agitent encore quelques économistes et qui s'est récemment soulevée au sein du Corps législatif, la question de savoir si la suppression de l'échelle mobile et la liberté du commerce des céréales ont produit de bons ou de mauvais résultats. Les adversaires du régime inauguré par la loi du 15 juin 1861, reconnaissent que le libre échange arrête bien le prix des céréales à des limites extrêmes en temps de disette, mais ils l'accusent de ne pas arrêter l'abaissement excessif de ces mêmes prix dans les années d'abondance, de maintenir constamment le blé au-dessous du prix de revient et de laisser ainsi l'agriculture dans cet état de souffrance dont on se plaint depuis quelque temps. A cette objection les partisans du libre échange opposent des raisons. et des

faits dont il est bien difficile de contester l'importance. La nouvelle loi, disent-ils, a fait ses preuves dès l'année 1864 ; grâce à son application immédiate des importations considérables sont venues combler le déficit, et le pays fut préservé des maux qu'il eut à supporter en 1864 sous l'empire de l'échelle mobile. Quant à l'avilissement des prix en temps d'abondance, c'est un mal dont le libre échange n'est ni directement ni indirectement la cause ; et la preuve c'est qu'en comparant le chiffre des importations à celui des exportations on trouve que dans les années d'abondance celui-ci a toujours été supérieur à l'autre : notamment, dans les dix premiers mois de 1864 l'importation de tous les farineux, de l'étranger en France, n'a produit qu'une somme de 36,862,530 fr. ; tandis que l'exportation des mêmes denrées de France à l'étranger a donné une somme presque double, 67,370,696 fr. ! Rapprochons de ces documents ceux que M. de Forcade la Roquette, vice-président du conseil d'État, produisait devant le Corps législatif à la séance du 3 avril dernier : la moyenne du prix de l'hectolitre de blé n'est descendue, disait-il, qu'à 20 fr. en l'année 1863 dont la récolte, la plus abondante du siècle, s'est élevée à 116 millions d'hectolitres ; et en 1864, alors que la récolte était encore de 110 millions, la moyenne, dans les trois derniers mois, ne s'est pas abaissée au-dessous de 16 fr. 50 c. Tandis que sous l'empire de l'échelle mobile on a vu, dans les années d'abondance, la moyenne s'abaisser, savoir : en 1849, à 15 fr. 39 c, en 1850, à 14 fr. 32 c. ; en 1851, à 14 fr. 48 c. : et cependant la récolte, dans ces mêmes années, avait été bien inférieure à celle de 1863 et de 1864, elle n'avait pas dépassé 90 millions d'hectolitres.

Ces faits sont concluants. Ils doivent rassurer les agriculteurs sur les résultats du libre commerce des céréales, et les ranger à l'opinion d'agronomes fort distingués, tels que MM. Victor Borie, Léonce de Lavergne, baron de Veauce, etc. « Il ne faut pas, dit M. Barral, toujours accuser la liberté de méfaits dans lesquels elle n'entre pour rien. »

L'abaissement actuel du prix des céréales n'est donc pas produit par le libre échange. La cause en est ailleurs : c'est d'abord l'abondance des dernières années, c'est ensuite et surtout la trop grande élévation du prix de revient. Quant à l'abondance, si elle est un mal, il faut prendre garde d'y chercher un remède qui soit pire. Mais quant au taux exagéré du prix de revient, toutes les sociétés d'agriculture, ainsi que l'attestent leurs bulletins, se préoccupent de ses causes ainsi que des moyens d'y remédier. Les causes sont multiples. Les unes tiennent à des événements généraux que l'agriculteur ne peut ni prévoir ni dominer; les autres sont plus spéciales, telles que le nombre de plus en plus restreint des ouvriers agricoles, la cherté de la main-d'œuvre, le prix également élevé des engrais, les droits et les tarifs qui rendent trop onéreux le transport des denrées et les pertes que fait subir en agriculture un défaut de précautions ou de connaissances suffisantes.

Quant aux remèdes proposés, ils sont non moins nombreux, et pour les énumérer tous il faudrait analyser presque tous les bulletins qui nous sont offerts.

On propose, par exemple, d'avoir un peu moins de soldats et un peu plus de laboureurs.

La maison Howard, de Belfort, nous envoie le *catalogue* de ces instruments agricoles qui peuvent, comme

la charrue à vigne de M. Messenger, comme le semoir dont M. Guichard nous entretenait à la dernière séance, remplacer tant de bras, épargner tant de sueurs, et réaliser tant d'économies.

D'autres réclament instamment l'amélioration des canaux et rivières et la suppression des droits de navigation.

Le *Bulletin* de la société d'agriculture de l'Ardèche, dans son numéro de janvier et février 1865, et les *mémoires* de la société de Seine-et-Oise, année 1864, contiennent des travaux intéressants sur les diverses sortes de fumier et sur les moyens si souvent négligés d'en tirer tout le produit possible.

Les *bulletins* du comité d'agriculture de Beaune, année 1863, nos 2 et 3 ; année 1864, n° 2 ; le *journal* du comité central de Dijon, année 1864, le *bulletin* de l'Ardèche, mars 1865, consacrent des pages nombreuses à l'étude de la maladie de la vigne, à l'emploi du soufre, à celui du sulfate de fer en poudre qui serait plus économique et non moins efficace que le soufre, à la méthode préventive contre l'oïdium, consistant « en automne à fumer chaque pied de vigne avec la cendre de bois ou de charbon de terre, ou bien, à partir de la floraison, à l'arroser de temps en temps avec de l'eau de savon léger. » Un de ces bulletins contient de précieux détails sur la propagation de la vigne par semis de bourgeons selon le procédé Hudelot.

Le journal du comité central de Dijon nous donne un travail plein de science et d'intérêt, de M. Pasteur, sur les *altérations spontanées ou maladies des vins* qu'il attribue à la présence et à la multiplication de végétations microscopiques. De là, dit-il, les vins aci-

des, les vins qui restent doux après la fermentation, les vins amers, les vins tournés, les vins atteints à la fois des trois maladies précédentes, et enfin les vins filants. M. Pasteur a certainement découvert la cause de toutes ces maladies redoutables. Puisse-t-il être aussi heureux dans la découverte des moyens de guérison !

Et, à propos de la vigne, rappelons que le docteur Jules Guyot recommande sans cesse de ne point en étendre la culture jusque dans ces plaines où la gelée vient si souvent causer au vigneron de cruelles déceptions. Espérons que plus d'une de nos communes, dans l'arrondissement de Joigny surtout, reconnaîtra, par les tristes expériences du passé, la sagesse de ce conseil.

Notons encore dans le bulletin de Beaune, n° 2 de 1864, une notice fort curieuse, intitulée *les friches converties en vergers*. L'auteur croit qu'en France, dans des millions d'hectares encore incultes, le travail de l'homme pourrait forcer la nature rebelle, et contraindre la friche, la lande, la montagne ou le marécage à produire de beaux et bons fruits ; et pour convaincre nos lecteurs, dit-il, n'allons ni en Belgique, ni en Allemagne, ni en Suisse... Allons à Saint-Bris, canton d'Auxerre (Yonne). « Là, cent hectares de côtes inaccessibles à la charrue ont été converties en cerisaies ; en 1864 on a récolté pour 50,000 fr. de cerises ; en 1863 le chiffre a dépassé 80,000 francs. Ce fruit est acheté par des marchands de Paris et de Londres, ces deux gouffres insatiables. »

Ces gouffres insatiables dont parle l'horticulteur de Beaune nous rappellent que, si la cerise enrichit Saint-Bris, une production plus humble, celle du cornichon, fait la fortune d'une autre commune de l'Auxerrois, la

commune d'Appoigny. La vente s'en est élevée, ainsi qu'on peut s'en assurer par les expéditions faites à la gare de Chemilly, en 1863, à cent mille francs environ, et en 1864 à plus de cent trente mille francs. Honneur à la cerise, gloire au cornichon, et surtout bon appétit aux Parisiens et aux Anglais.

Parmi les moyens les plus sûrs et les plus énergiques de faciliter le transport et l'écoulement de nos denrées agricoles, et d'en diminuer par conséquent le prix de revient, se place, à côté de l'amélioration des voies navigables, l'établissement des chemins de fer vicinaux.

En attendant le projet de loi qui s'élabore en ce moment au conseil d'État on peut consulter avec grand profit, sur cette importante question des voies ferrées départementales, une série d'articles insérés par M. Ch. Gomart dans le bulletin du comice agricole de Saint-Quentin, tome XIII. On sait que, sur ce point, l'initiative appartient au département du Bas-Rhin. C'est en 1858 que le préfet, M. Migneret, a proposé au Conseil général l'établissement d'un réseau de chemins de fer vicinaux destinés à mettre immédiatement en communication avec les stations des grandes lignes la plupart des chefs-lieux de canton du Bas-Rhin. En cinq ans 76 kilomètres ont été construits. Les frais (terrain, terrassements et ouvrages d'art) se sont élevées en moyenne à 32,500 fr. par kilomètre. Quant aux voies et moyens financiers, le conseil général du Bas-Rhin a mis 60 pour cent de la dépense à la charge des communes et 40 pour cent à la charge du département. Sur 4,523 propriétaires expropriés, il en est 4,494 qui ont accepté des réglemens amiables, et il ne s'en est trouvé que 29 qui ont exigé un réglemant judiciaire. En inaugurant

le 25 septembre dernier ces voies ferrées qui sont son œuvre et son honneur, le préfet du Bas-Rhin disait aux populations qui l'entouraient avec quel soin, dans le choix des lignes à exécuter, on s'était sauvegardé des intérêts trop locaux et trop particuliers. On voit de nouveau, par cet exemple, que la présence et la certitude d'un intérêt vraiment public sont encore le plus puissant levier des grandes entreprises.

Ce concours si empressé et si intelligent des populations du Bas-Rhin ne tiendrait-il pas un peu au développement qu'a pris dans ce pays l'instruction primaire ? Sous ce rapport, ce département occupe, en France, le quatrième rang. Sur cent jeunes gens de vingt ans il ne s'en trouve que quatre qui ne sachent ni lire ni écrire. En agriculture, l'instruction, même la plus élémentaire, n'est pas un moyen à négliger pour rendre le travail fécond et l'expérience profitable. On peut donc lire avec intérêt un mémoire dont l'auteur, M. Dunaud, directeur de l'établissement d'instruction agricole commerciale et industrielle, de Chailly-Guéret, vient de nous adresser un exemplaire. Ce mémoire, couronné par l'académie de Mâcon, est intitulé : *Des moyens d'élever au sein des classes rurales le niveau des connaissances agricoles*. Ces moyens ne sont-ils pas une des plus vives préoccupations de toutes les sociétés d'agriculture ? Tous les travaux de ces sociétés n'ont-ils pas pour but de propager autant que possible les notions d'agriculture les plus saines et les plus utiles ? La preuve en est dans tous ces bulletins déposés aujourd'hui sur votre bureau et parmi lesquels nous devons mentionner encore les trois bulletins trimestriels de la société de Joigny et celui du comice agricole de Barbe-

zieux, fondé et dirigé avec tant de succès par notre compatriote M. Edmond Challe. La Société centrale de l'Yonne trouvera dans toutes ces publications des idées qui lui sont sympathiques, car elle croit fermement à l'utilité pour le laboureur de l'instruction élémentaire et pense qu'il faut tenir également en bon état et bien frayés deux chemins, celui qui mène aux champs et celui qui mène à l'école.

**RAPPORT PRÉSENTÉ PAR M. GAILLARD, HUISSIER A AUXERRE,
A LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE, SUR L'APPLI-
CATION AU CUVAGE DES VINS DE L'APPAREIL DE M. MI-
MARD (4).**

(4) Il importe de remarquer que dans le rapport qui suit il est rendu compte d'une comparaison des résultats de l'appareil Mimard, non avec celle du mode ordinaire de cuvage, celui qui s'opère à cuve découverte, mais avec un mode déjà perfectionné. L'auteur de ce rapport n'en a pas moins trouvé une différence notable, toute favorable à l'appareil de M. Mimard.

(Note du secrétaire de la Société).

Après avoir lu dans divers journaux, ainsi que dans les comptes rendus de votre société et de celle d'agriculture de Joigny, les magnifiques résultats obtenus par l'application, au cuvage des vins, du procédé de M. Mimard, je résolu d'essayer aussi l'emploi de ses appareils et c'est le résumé de mes observations que je viens présenter à votre société, en demandant la permission d'exposer quelques-unes des petites modifications que cet appareil me paraît susceptible de recevoir.

M. Guinault, professeur de physique au collège d'Au-

xerre et mon voisin, a bien voulu prendre la plus large part de mon travail et particulièrement pour la partie scientifique, en assistant à la pose de ces appareils sur mes cuves, au renouvellement de l'eau des réfrigérants, et en déterminant, avec toute la précision possible, la richesse alcoolique comparative des divers vins obtenus ; c'est d'abord le résultat de ces expériences que je veux mettre sous les yeux de la société.

(Voir tableau d'autre part.)

TABEAU COMPARATIF

DES RICHESSES ALCOOLIQUES DES DIVERS VINS OBTENUS PAR LE PROCÉDÉ MINARD ET PAR LE PROCÉDÉ ORDINAIRE.

PROCÉDÉ MINARD.

Première cuve. — Première cuvée.

Nom du cépage, pinseau fin (égrappé).
 Climat, Boussicat.
 Durée du cuvage, du 13 au 18 au matin.
 Richesse alcoolique, 11° 7.
 Vin cuvé dans une pièce à vendange hermétiquement close par ses fonds.

Deuxième cuve. — Deuxième cuvée.

Noms des cépages, romain et pinseau (égrappés).
 Climat, côte de Poiry.
 Durée du cuvage, du vendredi 13 au lundi 18.
 Richesse alcoolique, 11° 7.

Troisième cuve. — Deuxième cuvée.

Noms des cépages, romain et pinseau (égrappés).
 Climat, côte de Poiry.
 Durée du cuvage, du vendredi 15 au lundi 18.
 Richesse alcoolique, 11° 5.

Quatrième cuve. — Troisième cuvée

Noms des cépages, gamay et tresseau (ce dernier dominant) non égrappés.
 Climat, Pied-de-Rat, Fourreau, Boussicat.
 Durée du cuvage, du mardi 19 au samedi 23 — décuvé le 26.
 Richesse alcoolique, 10° 5.
 La fermentation était largement commencée quand l'appareil a pu être appliqué.

PROCÉDÉ ORDINAIRE.

Première cuve. — Première cuvée.

Nom du cépage, pinseau fin (égrappé).
 Climat, Boussicat.
 Durée du cuvage, du 13 au 18 au matin.
 Richesse alcoolique, 11° 7.
 Vin cuvé dans une pièce à vendange hermétiquement close par ses fonds.

Deuxième cuve. — Deuxième cuvée.

Noms des cépages, romain et tresseau (non égrappés).
 Climat, Poiry.
 Durée du cuvage, du samedi 16 au vendredi 22.
 Richesse alcoolique, 11° 2.
 Le vin du pressurage, essayé à part pour cette cuvée, a donné 10° 3.

Troisième cuve. — Troisième cuvée.

Noms des cépages, Gamay et Tresseau (peu de ce dernier).
 Climat, Orgy.
 Durée du cuvage, du samedi 16 au vendredi 22.
 Richesse alcoolique, 11° 2.
 Le vin du pressurage, essayé à part pour cette cuvée, a donné 10° 3.

Quatre de nos cuves ont été munies de l'appareil Mimard, et trois autres ont cuvé à l'air libre, sous la réserve que j'indiquerai ci-dessous.

Ainsi, il n'y a pas de doute, sauf un cas que la note insérée au tableau fait d'ailleurs prévoir, l'appareil de M. Mimard augmente la richesse alcoolique du vin. Rehausse-t-il le bouquet ? c'est ce que nous diront l'avenir et les dégustateurs.

Il est cependant à remarquer que l'augmentation n'est pas très considérable ; puisqu'elle n'atteint que un $1/2$ degré environ, tandis que tous les comptes-rendus accusaient de un à un $1/2$ et plus, pour les vins cuvés par le procédé Mimard. Pour expliquer ce résultat, je ferai remarquer que :

1° Cette année le vin s'est partout présenté avec une richesse alcoolique peu ordinaire pour nos pays. Ainsi, le plus commun de mes vins, même par l'ancien procédé, a donné $41^{\circ} 2$, et ceux provenant de Boussicat et de Poiry, ont donné 42 degrés et $41^{\circ} 6$, c'est-à-dire, un ou deux degrés de plus que ce qu'on observe ordinairement pour la moyenne des vins de Bourgogne. Un journal de la localité avait annoncé que tel vin justement renommé d'Auxerre, qui marquait 42 degrés au gleucomètre, accuserait probablement 40 degrés à l'alcoomètre ; mais il n'est pas douteux que la Chainette aurait été trouvée plus riche qu'on ne l'avait dit, si l'analyse en eut été faite dans les mêmes conditions que pour mes vins. En présence d'une qualité aussi exceptionnelle, due à la parfaite maturité du raisin, à l'élévation de la température, à la rapidité du cuvage, je crois qu'il n'y a pas lieu de s'étonner de ce que l'appareil Mimard ait donné si peu d'augmentation appa-

rente dans le degré alcoolique des vins auxquels il a été appliqué ;

2° Mon procédé de cuvage à air libre, sans être aussi parfait, sans doute, que celui qu'on préconise avec raison, s'en rapproche cependant par plus d'un point que je tiens à signaler ; d'abord, mes cuves dont le niveau affleure au sol, sont toujours recouvertes d'un plancher mal joint, qui, gênant le dégagement des gaz et leur débordement à l'extérieur, empêche l'action de l'air environnant et maintient constamment, à la surface du marc, une épaisse couche d'acide carbonique, en sorte que, jamais, aucune trace d'acétification ne s'y manifeste, comme aussi aucun moucheron n'y vient tomber ou déposer des œufs. Il est évident que, dans de telles conditions, la déperdition alcoolique doit être moindre que dans le procédé pur et simple du cuvage à air libre, tel qu'on le pratique en maints endroits ;

3° Je n'ai jamais fait fouler à fond ; mes hommes de cuve ont seulement, deux fois par jour, et cela dans les trois premiers jours de la cuvaïson, enfoncé légèrement, par simple pression avec les pieds, le chapeau, de manière à l'humecter. C'est là encore, suivant moi, une cause qui s'oppose à la perte de l'alcool, ce liquide ne pouvant manquer de s'évaporer dans l'air, en même temps que se dégage le gaz quand on foule à grand renfort de bras.

Ainsi donc, il est probable que le procédé de M. Mirmard offrirait des avantages plus accentués sur des vins cuvés à l'air libre, sans les précautions que je viens d'indiquer, et que l'augmentation pourrait aller jusqu'à un degré ou un degré $4/2$, comme on l'a dit.

D'ailleurs, sans souhaiter de revoir une année comme

1860, il est certain que c'est dans une pareille année, on tout au moins dans une année moins bonne que 1865, qu'on pourra mieux juger des avantages que présente le procédé Mimard.

Du reste, cet appareil offre incontestablement des avantages d'un autre ordre, qu'il est de mon devoir de signaler impartialement.

D'abord, le temps de cuvage est notablement diminué; jamais il n'a fallu plus de quatre jours pour que la fermentation fût terminée, tandis qu'il en fallait sept ou huit pour les cuves ordinaires.

On n'a pas besoin de fouler, ce qui est une opération coûteuse, entraînant des pertes et souvent dangereuse, sinon mortelle, soit avant qu'on la fasse, soit pendant qu'on la fait.

Enfin, on peut en toute sûreté, comme je l'ai expérimenté moi-même, laisser sa cuve, une fois la fermentation achevée, pendant plusieurs jours sans tirer la goutte ainsi que le marc; c'est là un avantage précieux, surtout pour ceux qui ne sont pas certains d'avoir un pressoir à heure voulue, ou dont les occupations ne leur permettent point de tirer leur vin dès qu'il est fait.

J'ajouterai même que ce contact prolongé du moût fermenté avec le marc, doit avoir pour résultat d'augmenter dans le vin la quantité de tannin qui en assure mieux la conservation.

J'arrive maintenant à la partie critique, sur laquelle je passerai rapidement, persuadé que je serai compris à demi mot et que mes observations seront prises en bonne part par l'habile inventeur du procédé dont je viens de montrer les avantages.

D'abord, le système d'étais recommandé pour les

cuves en pierre, est incommode et gêne la circulation dans la vinoterie où il est appliqué. Il me paraît qu'on le remplacerait avantageusement par deux ou trois fortes solives posées sur champ et retenues par des anneaux en fer, scellés sur les bords de la cuve.

En second lieu, le lutage en plâtre est malpropre ; il est difficile de ne le gâcher ni trop fort ni trop faible ; je proposerais de lui substituer, des bandes de toiles, appliquées sur les joints et collées à la pâte de farine ; un peu d'eau tiède passée avec une éponge suffira pour les enlever.

En troisième lieu, de l'alcool a été retrouvé dans quelques-uns des serpentins après l'enlèvement de l'appareil ; peut-être leur inclinaison vers les cuves n'est-elle pas assez prononcée.

En quatrième lieu, il me semblerait plus avantageux, dans le cas des cuves en bois, de disposer l'appareil en-dessus, comme pour les cuves de pierre, et non latéralement ; on éviterait ainsi les risques d'une absorption qui s'est produite sur ma cuve de bois et on gagnerait de pouvoir faire arriver la vendange un peu plus près du bord supérieur de la cuve.

Enfin, il y aurait peut-être moyen de combiner les orifices d'entrée et de sortie de l'eau du réfrigérant, de manière à pouvoir plus commodément renouveler ce liquide quand l'appareil est disposé sur une cuve de pierre, quoique cette opération ne soit nécessaire qu'une fois au plus dans le courant d'une fermentation.

Un petit robinet placé à la partie supérieure de la paroi latérale du réservoir, de manière que l'eau froide, arrivant jusqu'au fond, par un tube plongeur, puisse déplacer l'eau chaude, qui sera, à l'aide d'un tube de

caoutchouc, conduite au dehors, ou recueillie dans un vase quelconque, sans se répandre sur le plancher, serait tout ce qu'on pourrait demander, et l'appareil serait dès lors d'un usage aussi commode qu'avantageux.

NOTE SUR L'AGRICULTURE BELGE, ADRESSÉE AU VICE-PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE, PAR M. EMILE DE LAVELEYE.

Dès le moyen-âge la culture de la Flandre était renommée dans toute l'Espagne, par suite du développement de ses villes industrielles et de la densité de la population qui s'y était concentrée, les cultivateurs furent conduits à employer des procédés très perfectionnés qui transformèrent le pays en un véritable jardin. Bien avant le xvi^e siècle, déjà l'assolement triennal avait fait place à la culture des racines et des plantes fourragères. Consacrer une partie du sol à la production d'aliments pour le bétail pour obtenir plus de viande et plus de beurre et en même temps plus de céréales par une plus abondante application d'engrais, tel est le moyen conseillé par tous les agronomes, afin de porter l'agriculture à son plus haut degré de perfection ; or, ce système est précisément celui qu'avaient adopté les Flamands. Il y a trois siècles, déjà, la culture du navet comme racine fourragère avait acquis tant d'importance que le pays de Waes, entre Gand et Anvers, prit pour armoirie une rave (navet) au naturel sur champ d'azur. C'est à la Flandre qu'ont été empruntés la plupart des procédés agricoles qui ont transformé l'agri-

culture de l'Angleterre, de l'Allemagne et du nord de la France. La culture du trèfle ordinaire (*trifolium pratense*) a produit, comme on sait, toute une révolution dans l'économie rurale. Ce furent des réfugiés protestants qui l'apportèrent en Allemagne au temps du duc d'Albe et en Angleterre sous Charles II. Lord Townshend, accompagnant le roi George d'Angleterre, vit dans les champs de la Flandre des navets pour les bestiaux. A son retour il introduisit cette racine dans le comté de Norfolk. Les courtisans se moquèrent de lui et l'appelèrent *mylord navet*; il persévéra; la plante nouvelle fut généralement adoptée et grâce à elle le produit de l'agriculture anglaise a plus que doublé. — C'est aussi aux cultivateurs belges qu'on doit l'excellente charrue dite *de Brabant* qui sous des noms divers et avec quelques légères modifications, est employée dans le monde entier par tous les pays où l'agriculture progresse. La conservation et l'emploi des engrais liquides ou *purin*, la stabulation permanente, les fumiers couverts et bien d'autres pratiques encore qui caractérisent la culture intensive ont été d'abord mises en œuvre pour féconder le sol de la Belgique et pour lui faire porter ces magnifiques récoltes si admirablement soignées qu'admirent tous les étrangers.

• Mais la culture n'est pas partout aussi avancée que dans les Flandres. Le territoire belge, qui mesure 2,945,593 hectares, peut se diviser en six régions agricoles qui se distinguent très nettement tant par la formation géologique des terrains que par le mode de culture qu'on y rencontre. La première de ces régions est celle des grasses prairies établies sur des relais argileux déposés par les marées le long des côtes de la

mer du Nord. La seconde est celle des sables fertilisés à force de labeur et d'engrais : elle comprend les Flandres et la Campine. Vient ensuite la région de l'argile hesbayenne qui embrasse une grande partie des provinces du Brabant, de Namur et de Liège. La quatrième, au-delà de la Meuse, est Condroz, où l'on reconnaît encore l'antique assolement triennal. La cinquième est formée par les hautes croupes de l'Ardenne en partie encore couvertes de forêts, de bruyères et de marais (les *fagnes*). Enfin, arrive le bas Luxembourg qui jouit déjà d'un climat plus doux et où abondent les fruits. Les caractères de chacune de ces régions sont si marqués qu'à l'inspection seule de la plante qui domine on peut deviner quelle est celle où l'on se trouve. On voit se succéder tour à tour les herbages, la fèverole, le seigle, le sarrasin, le froment, l'épeautre et l'avoine à mesure qu'on s'élève, d'étage par étage, depuis les bords de la mer jusqu'aux sommets de l'Ardenne et qu'on remonte en même temps, couche par couche, le cours des époques géologiques depuis la période contemporaine jusqu'à une antiquité que l'imagination même se refuse à mesurer. — A chaque degré qu'on franchit dans l'échelle des hauteurs et dans celle des âges, les aspects varient, et l'harmonie qui existe entre la nature du sol et celle des fruits qu'il porte, frappe l'observateur le moins attentif.

Le produit brut de l'agriculture est aussi élevé que celui des régions les mieux cultivées de l'Europe, la Lombardie et l'Angleterre. Comparé à celui de la France, il est environ le double à surface égale. C'est ce qu'indique encore très exactement la densité de la population qui est de 453 habitants par 100 hectares. C'est le

chiffre le plus élevé de l'Europe et probablement du monde entier. La valeur de la terre est aussi plus grande que partout ailleurs : elle monte à 2,500 fr. par hectare en moyenne. Aucun pays ne produit plus de céréales sur une même étendue et il n'en est pas non plus qui possède plus de bétail. Ces quelques indications, qu'il serait facile de multiplier, suffisent pour montrer que la Belgique continue à occuper un des premiers rangs parmi les nations agricoles, et les progrès accomplis dans ces dernières années donnent la preuve manifeste que ses laborieux et intelligents cultivateurs sauront lui conserver le renom qu'elle avait dû conquérir, sous ce rapport, dès les premiers temps du moyen âge.

ENQUÊTE SUR LES SOUFFRANCES DE L'AGRICULTURE, LEURS
CAUSES ET LEURS REMÈDES, FAITE PAR LE CONGRÈS DES
SOCIÉTÉS SAVANTES ET AGRICOLES.

Questionnaire adressé aux sociétés d'agriculture. — Réponses
de la commission nommée par la Société centrale d'agri-
culture de l'Yonne.

Souffrances de l'Agriculture.

1. — A quel taux, dans nos diverses circonscriptions
agricoles, le prix du blé est-il rémunérateur dans
les conditions actuelles de la production ?

Rép. 20 fr.

2. — Quel a été, dans la circonscription, le prix moyen du blé, du 1^{er} novembre 1864 au 1^{er} juin 1865 ?

R. — 16 fr.

3. — La récolte de 1864 a-t-elle été supérieure, égale ou inférieure à une année moyenne ? Dans quelle proportion ?

R. — Inférieure d'un dixième.

4. — Quelle était, au 1^{er} novembre dernier, l'importance des restes de la récolte de 1863 ?

R. — Peu considérable, mais 1/5 environ.

5. — Le département compte-t-il une ou plusieurs distilleries, une ou plusieurs sucreries, une ou plusieurs féculeries ou autres établissements industriels se rattachant à l'agriculture ? Ces industries sont-elles en prospérité ou en souffrance ?

R. — Cinq sont suspendues ; les autres sont en souffrance ; si elles ne sont pas en pertes, c'est à raison de leur annexion à l'établissement agricole.

6. — Le nombre du bétail a-t-il augmenté ? Le prix du bétail s'est-il élevé ou abaissé dans la circonscription depuis 1861 ?

R. — Point d'augmentation pour l'ensemble.

7. — Le prix des alcools, des sucres, des fécules et autres produits industriels agricoles s'est-il élevé ou abaissé depuis 1861 ?

R. — Forte baisse.

8. — Quel a été le mouvement progressif des salaires pour les domestiques de ferme et les ouvriers agricoles depuis dix années ?

R. — Soixante-dix pour cent.

9. — La main-d'œuvre est-elle devenue plus rare dans la circonscription ? Dans quelle proportion ?

R. — Plus rare d'un dixième.

10. — Quel est le produit moyen de l'hectare de froment dans le département ?

R. — 15 fr.

Quel a été l'accroissement du produit moyen depuis dix années ?

R. — Un dixième.

II.

Causes des souffrances de l'Agriculture.

11. — A quelles causes faut-il attribuer l'abaissement du prix du blé dans la circonscription ?

R. — A l'abondance de la récolte de 1863, à la rareté des capitaux.

12. — Ces causes sont-elles durables ou passagères ?

R. — Sur la question de savoir si la loi, qui laisse entrer les blés étrangers en franchise, quand elle protège d'un droit de douane tous les produits industriels, si cette loi n'est pas une des causes de l'abaissement du prix, la commission est partagée.

13. — Si les produits agricoles ne sont pas assez abondants pour rémunérer le cultivateur, cette insuffisance doit-elle être attribuée :

1^o A l'insuffisance du bétail et, par suite, à l'insuffisance des engrais ?

2^o A l'insuffisance du capital roulant et des avances faites à la terre ?

3^o A l'insuffisance des machines perfectionnées ?

4^o A l'imperfection de l'assolement ?

R. — Oui.

14. — A quelle cause faut-il attribuer l'abaissement du prix des sucres, de l'alcool et des autres produits industriels agricoles ?

R. — L'abaissement du prix de l'alcool est dû à l'excès du droit sur les alcools.

III.

Moyens agricoles, industriels, financiers et législatifs qui pourraient apporter des remèdes aux souffrances de l'Agriculture.

15. — Par quels moyens pourrait-on arriver :

1^o Au développement des cultures fourragères et, par suite, à l'accroissement du bétail ?

2^o A l'établissement des institutions de crédit agricole et à l'augmentation du capital roulant de l'agriculture ?

3^o A la propagation et l'application des instruments perfectionnés et notamment de la puissance de la vapeur ?

4^o Aux changements d'assolement reconnus utiles ?

R. — Enseignement agricole, récompenses ; propagation du crédit.

16. — Y aurait-il lieu d'annexer à la ferme des industries qui viennent en aide à l'agriculture : distillerie, fromagerie, sucrerie, clouterie, bonneterie, tissage, qui, en occupant l'ouvrier toute l'année, le maintiendraient à la ferme en lui assurant toujours du travail ?

R. — Oui, selon les possibilités locales.

17. — L'échelle mobile ayant été définitivement abolie par la loi du 15 juin 1864, quels seraient les

moyens législatifs de compenser, pour le cultivateur, les souffrances qui résultent pour lui de l'abaissement du prix des céréales ?

R. — Sur la question de la nécessité d'un droit protecteur, analogue à ceux qui protègent encore l'industrie, la commission est partagée.

48. — Y a-t-il lieu de réviser les dispositions du Code Napoléon relativement au bail, au privilège du bailleur, au cheptel, au partage des immeubles, et les lois de l'Enregistrement relativement aux échanges et aux réunions de parcelles ?

R. — Oui, en ce qui concerne les baux de longue durée, la plus-value par les travaux du fermier, les facilités de privilège à accorder au cheptelier, sans nuire au propriétaire, les droits fixes sur l'échange à substituer au droit proportionnel.

Membres de la commission nommée par la Société centrale d'Agriculture de l'Yonne, dans sa séance du 20 mai 1865, pour préparer les réponses au questionnaire qui précède :

Pour l'arrondissement d'Auxerre : MM. CHALLE, RAMPONT, PINARD, BOURGEON, ROUSSELET ET BEAUVAIS ;

Pour l'arrondissement d'Avallon : MM. GONTARD, Charles DE LA BROSE ;

Pour l'arrondissement de Joigny : MM. PRÉCY, PICARD ;

Pour l'arrondissement de Sens : MM. Victor GUICHARD, DÉLIONS père ;

Pour l'arrondissement de Tonnerre : MM. Camille PIGNON et Charles MARTENOT.

PROGRAMME DU CONCOURS

DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

Réunie à la Société d'agriculture de l'arrondissement de Joigny, sous la présidence de M. le Préfet de l'Yonne, à Joigny, les dimanche 25 et lundi 26 juin 1865.

Première journée. — Dimanche 25 juin.

A 1 heure. — Séance publique dans une des salles de l'hôtel de Ville de Joigny, pour les rapports des Commissions dont les opérations auront précédé le Concours, et pour l'enquête sur l'état de l'agriculture dans l'arrondissement.

Deuxième journée. — Lundi 26 juin.

A 8 heures. — Concours de charrues.

(Les laboureurs devront être rendus à 7 heures sur la place de Joigny.)

A 9 heures. — Concours de labourage de la vigne à la charrue.

(Les concurrents devront être rendus à 8 heures sur la place de Joigny.)

A 10 heures. — Exposition et concours de bestiaux.

— Exposition de machines.

— Exposition horticole.

A midi précis. — Réunion à l'Hôtel-de-Ville des Commissions des concours de charrues et de labourage de la vigne, de l'exposition horticole, des bestiaux et des machines, pour faire leurs rapports.

A 4 heures. — Distribution solennelle des prix.

A 6 heures. — Banquet de souscription.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les concurrents et exposants déjà primés dans de précédents concours ne pourront concourir que pour d'autres animaux, machines ou produits, ou pour des prix différents ou d'un ordre supérieur. Les concurrents déjà primés comme serviteurs agricoles ne pourront concourir que pour le premier prix et après six ans de nouveaux services chez le même maître.

Les livrets de la caisse d'épargne, distribués en prix, se rapporteront à la caisse d'épargne de la localité dans laquelle le lauréat sera domicilié.

Toutes les déclarations qui seront adressées aux secrétaires de la société centrale et de la société de l'arrondissement devront mentionner les récompenses obtenues antérieurement dans la catégorie à laquelle se rapportera la déclaration.

CONCOURS DE LABOURAGE ET DE CHARRUES A VIGNE. — Les concurrents devront se faire inscrire, soit chez le secrétaire de la société centrale, soit chez le secrétaire de la Société de Joigny, avant le 15 juin.

Chaque concurrent fournira son attelage.

Les charrues qui auront figuré à ces concours pourront encore être présentées à l'exposition des machines et instruments et y prétendre aux prix de cette catégorie.

CONCOURS D'ASSOCIATIONS POUR ACHAT DE MACHINES ET SOUSCRIPTIONS A LA CAISSE DES RETRAITES DE LA VIEILLESSE. — Les associations concurrentes devront produire une attestation du maire, visée et confirmée par le juge de paix. Les souscripteurs à la caisse des retraites de la vieillesse devront produire le livret ou les quittances à eux délivrés par l'administration.

EXPOSITION DES BESTIAUX, MACHINES ET INSTRUMENTS. —

Les concurrents qui auront obtenu plusieurs prix dans le concours ne recevront qu'une seule médaille pour tous les prix qui consisteront à la fois en une prime d'argent et une médaille. Néanmoins le diplôme délivré à l'exposant qui aura remporté plusieurs prix contiendra la mention spéciale de chaque prix. Cette médaille sera de l'ordre le plus élevé parmi celles qui auront été annoncées pour ces prix.

Les machines et instruments destinés à l'exposition devront être amenés, au plus tard, le samedi 24 juin, avant deux heures de l'après midi. Les bestiaux devront être rendus le dimanche 25 juin, avant 9 heures du matin.

Les exposants de machines et instruments devront, comme ceux des bestiaux, adresser leur déclaration au secrétaire, soit de la Société centrale, soit de la Société de Joigny, avant le 20 juin, sous peine d'exclusion du concours.

Les fabricants devront indiquer, à l'aide d'une pancarte, le prix des machines et instruments.

PRIX RÉSERVÉS A L'ARRONDISSEMENT DE JOIGNY. — Les personnes qui voudront concourir pour les objets compris dans la deuxième partie du programme, et qui exigent une visite des lieux, devront adresser une déclaration, soit à M. le Secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, soit à M. le Secrétaire de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Joigny, avant le 1^{er} mai.

Quant aux objets qui n'exigent pas une visite des lieux, les concurrents auront jusqu'au 1^{er} juin pour faire parvenir leurs demandes et leurs justifications à l'appui.

BANQUET. — Les membres de la Société centrale et ceux de la Société de l'arrondissement de Joigny pourront souscrire au banquet, à raison de 6 fr. par personne. Les souscriptions devront être adressées, avant le 20 juin, à MM. les secrétaires de l'une ou de l'autre société.

PRIMES ET RÉCOMPENSES.

PREMIÈRE PARTIE.

*Prix offerts aux concurrents de tout le département.
Familles agricoles.*

Au père de famille qui aura élevé et maintenu le plus grand nombre d'enfants dans les travaux agricoles et qui leur aura donné constamment des exemples de probité, d'ordre et d'amour du travail.

Prix offert par M. le Président de la Société centrale :

Une médaille d'or ou 200 fr., au choix du lauréat.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

§ 1. *Instituteurs.*

Aux deux instituteurs du département qui auront fait avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, un cours élémentaire d'agriculture pratique à leurs élèves :

1^{er} prix. Une médaille de vermeil et un grand traité d'agriculture.

2^e prix. Une médaille d'argent et un traité d'agriculture.

§ 2. *Institutrices.*

Aux deux institutrices du département qui auront donné à leurs élèves, avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, des leçons élémentaires d'économie agricole et de bonne tenue de ménage :

1^{er} prix. Une médaille de vermeil et un traité d'économie rurale.

2^e prix. Une médaille d'argent et un traité d'économie rurale.

Les concurrents, instituteurs ou institutrices, devront adresser avant le 1^{er} juin, au secrétaire de la Société centrale

à Auxerre, des attestations du maire et du président de la délégation cantonale, et un certificat de l'inspecteur des écoles primaires, approuvé par l'inspecteur de l'Académie.

SERVITEURS AGRICOLES.

§ 1. Hommes.

Aux plus méritants parmi les hommes de service à gages attachés à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

Domestiques, Labourreurs et Charretiers.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de la caisse d'épargne de. 60
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse d'épargne de. 40

Bergers.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse d'épargne de. 50

§ 2. Femmes.

Aux plus méritantes parmi les femmes de service à gages attachées à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse d'épargne de. 50

Les serviteurs agricoles, hommes ou femmes, devront adresser au secrétaire de la Société centrale, à Auxerre,

avant le 1^{er} juin, un certificat motivé de leurs maîtres et du maire de la commune, visé et approuvé par le juge de paix, indiquant la nature et la durée de leurs services et les circonstances particulières qui les recommandent à l'estime de leurs maîtres.

CONCOURS DE LABOURS.

§ 1. *Labourage des terres.*

Aux meilleurs laboureurs avec chevaux :

- | | |
|---|----------------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'é- | |
| pargne de. | 35 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze | id. 30 |
| 3. prix. Une méd. de bronze | id. 25 |
| 4. prix. Une méd. de bronze | id. 20 |
| 5. prix. Une méd. de bronze | id. 15 |
| 6. prix. Une méd. de bronze | id. 10 |

§ 2. *Labourage de la vigne à la charrue.*

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'é- | |
| pargne de. | 35 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la | |
| caisse d'épargne de. | 30 |

Aucune indemnité ne sera donnée aux laboureurs qui auront concouru et qui n'auront pas remporté de prix.

ENCOURAGEMENT AUX ASSOCIATIONS

de petits cultivateurs pour acquérir des machines agricoles perfectionnées.

A l'association de petits cultivateurs, qui, avec le plus de sacrifices, se seront réunis pour acquérir en commun des machines perfectionnées :

Une prime de 50 à 100 fr.

ENCOURAGEMENT AUX DOMESTIQUES ET OUVRIERS
AGRICILES

qui justifieront, par un livret régulier, qu'il ont commencé à faire des versements annuels à la caisse des retraites pour la vieillesse et qui prendront l'engagement de les continuer :

Primes qui pourront être égales à 6 mois de versement et qui seront versées directement, en l'acquit des titulaires, par le trésorier de la Société.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

RACE CHEVALINE.

Étalons.

- | | |
|---|---------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 150 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 100 |

Les étalons devront avoir fait la monte dans le département, en 1864 au moins; ce qui devra être justifié par un certificat du maire de la commune.

Pour être admis à concourir, les étalons devront avoir la taille de 1 mètre 55 centimètres au moins.

Juments poulinières.

- | | |
|---|---------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 100 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 50 |

Poulains et pouliches.

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 60 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 40 |

Chevaux et juments de 4 à 3 ans.

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 60 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 40 |

RACE ASINE.

Au plus bel étalon :

1. prix. Une méd. de bronze et. 30 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 20

Au plus bel âne ou à la plus belle ânesse habitués à cultiver la vigne à la charrue :

1. prix. Une méd. de bronze et. 25 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 15

RACE BOVINE.

Les membres de la Société qui seront primés dans les trois catégories qui suivent n'auront droit qu'aux médailles.

Taureaux.

Aux propriétaires des plus beaux taureaux âgés de 18 mois à 4 ans au plus, élevés ou importés depuis au moins 6 mois dans le département, et réservés pour la reproduction pendant un an au moins :

1. prix. Une méd. d'argent et. 50 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 30
3. prix. Une méd. de bronze et. 10

Pour être admis à concourir, les taureaux devront avoir été élevés ou importés dans le département depuis six mois au moins, et les propriétaires de ces animaux devront adresser avant le 20 juin, au secrétaire de l'une des deux Sociétés, une déclaration du fait, signée par eux et visée et légalisée par le maire de la commune.

Vaches.

NOTA Les vaches primées comme laitières ne pourront être comprises dans les troupes d'ensemble qui concourront pour être primés.

Aux cultivateurs qui présenteront la plus belle vache laitière élevée par eux ou possédée par eux depuis au moins un an :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 25 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 20 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 15 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | 10 |

Les propriétaires de vaches devront justifier, par une attestation du maire de la commune, de leur possession depuis six mois au moins.

Aux propriétaires des plus belles et meilleures vaches laitières ayant fait au moins un veau dans le département :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 30 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 20 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 10 |

Aux propriétaires des plus beaux troupeaux de vaches nées et élevées dans le département :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 20 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 10 |

Veaux.

Aux éleveurs des plus beaux veaux de 6 mois à 2 ans.

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 20 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 10 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 5 |

A l'éleveur du plus beau veau gras pour la boucherie, âgé de 2 à 3 mois :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. de bronze et. | 10 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 5 |

RACE OVINE.

Béliers de toutes races.

Agés de 1 an au moins et 4 ans au plus.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. (Donné par M. Javal, membre du Corps Législatif). Une méd. d'argent et. | 80 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et. | 70 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 60 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | 50 |
| 5. prix. Une méd. de bronze et. | 40 |

Les propriétaires de ces animaux devront rapporter un certificat du maire, constatant qu'ils sont en leur possession depuis six mois au moins, et l'engagement par eux souscrit de les réserver pour la reproduction pendant un an au moins.

Agnelles et brebis.

Troupeaux de 30 brebis au moins :

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 80 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et. | 50 |

Troupeaux de 20 agnelles au moins, âgées de moins de 18 mois :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 40 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 30 |

Troupeaux d'au moins 20 brebis du pays, suivies de leurs agneaux, en voie d'amélioration par le croisement avec une race supérieure :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 40 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et. | 30 |

Les propriétaires de ces animaux devront rapporter un certificat du maire, attestant qu'ils sont en leur possession depuis six mois au moins.

Les béliers et brebis ne seront admis à concourir qu'avec une mèche de leur toison laissée lors de la tonte.

Aux plus beaux troupeaux d'ensemble amenés au concours :

1. prix. Une médaille de vermeil.
2. prix. Une médaille d'argent.
3. prix. Une médaille de bronze.

Les propriétaires devront rapporter un certificat du maire, constatant que les agneaux et agnelles ont été élevés dans le pays.

RACE PORCINE.

Verrats.

Aux plus beaux verrats élevés dans le département, ce qui devra être constaté par un certificat du maire :

1. prix. Une méd. d'argent et. 30 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 20

Truies suivies de leurs petits.

Aux plus belles truies élevées dans le département, ce qui devra être constaté de la même manière :

1. prix. Une méd. d'argent et. 30 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 20

Jeunes cochons n'ayant pas encore porté.

1. prix. Une méd. de bronze et. 20 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 10

VOLAILLES ET ANIMAUX DE BASSE-COUR.

Une somme de 150 fr. pourra être distribuée en primes entre les plus beaux spécimens de volailles et d'animaux de basse-cour.

MACHINES AGRICOLES.

Des médailles seront distribuées pour les machines et instruments agricoles les plus utiles, les mieux construits, et pour les perfectionnements reconnus les plus importants et les plus avantageux par leur simplicité et la modicité de leurs prix.

Les exposants qui devront faire fonctionner leurs machines y pourvoiront à leurs frais.

Des primes pourront être en outre accordées aux fabricants qui auront exposé les instruments aratoires les mieux confectionnés ;

Aux personnes qui présenteront au concours des instruments d'agriculture offrant des avantages réels justifiés par l'expérience.

EXPOSITION HORTICOLE ET AGRICOLE.

Des primes et des médailles pourront être réparties par le jury entre les horticulteurs et cultivateurs qui auront exposé les plus beaux produits en fleurs, fruits et légumes.

Ces récompenses s'appliqueront aux produits de la culture forcée, de l'arboriculture fruitière, de la culture fleuriste, des plantes de serre chaude, de serre tempérée, de plein air, etc., enfin à tout ce qui concerne l'art et l'industrie horticoles.

Seront aussi admis à l'exposition et au concours entre eux les produits agricoles proprement dits, tels que céréales, racines, plantes fourragères, oléagineuses et textiles, etc.

DEUXIÈME PARTIE.

Prix offerts aux concurrents de l'arrondissement.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Aux propriétaires qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations agricoles :

1. prix. Une médaille d'or.

2. prix. Une médaille d'argent.

Aux fermiers ou propriétaires cultivant par leurs mains, qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations :

1. prix. Une méd. d'argent et. 200 fr.

2. prix. Une méd. de bronze et. 150

Ces récompenses pourront s'appliquer spécialement au résultat des récoltes, au plus bel ensemble de bétail, à la comptabilité agricole la mieux entendue, aux meilleurs assolements, à l'emploi judicieux des amendements, au plus bel ensemble de plantes sarclées, à la nourriture du bétail par stabulation, aux défrichements, aux assainissements, au drainage, à la formation de nouvelles prairies, à la mise en valeur de terres précédemment incultes, au reboisement, à l'introduction ou au perfectionnement d'un art ou d'une industrie agricole : chacune des causes ci-dessus pouvant être prise séparément en considération.

Fermière.

A la fermière ou à la fille ou sœur de fermier qui, par son activité, son esprit d'ordre, ses soins vigilants et prolongés, aura le plus efficacement coopéré au succès d'une importante exploitation rurale et à la prospérité d'une famille agricole :

Prix. Une méd. de vermeil et. 50 fr.

Troupeau d'ensemble.

Au plus beau troupeau d'ensemble d'au moins 100 moutons ou brebis élevés par la stabulation, visité à la ferme :

1. prix. Une médaille d'or.

2. prix. Une médaille de vermeil.

PRIMES A LA MARÉCHALERIE.

Aux maréchaux qui auront pratiqué le ferrage avec le plus

d'intelligence, d'après une expérience qui sera faite à Joigny, le matin du concours.

Ce concours s'ouvrira à 9 heures du matin.

Les concurrents trouveront là tous les objets nécessaires pour travailler. Ils devront forger un fer, l'adapter au pied d'un cheval, et présenter un instrument de leur fabrication. Ils sont en outre tenus de se faire inscrire au secrétariat de la société de Joigny, avant le 20 juin.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et. | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 30 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et. | 20 |

ENGRAIS.

Au propriétaire qui aura établi le plus convenablement ses fosses à purin, ou fait l'emploi le plus judicieux des purins et des engrains liquides :

Prix unique. Une médaille d'argent.

Au fermier ou propriétaire cultivant par ses mains, pour même cause :

Prix unique. Une médaille de bronze et 50 fr.

DRAINAGE.

Au propriétaire ou fermier qui aura exécuté dans l'année les travaux de drainage les plus importants et les mieux conçus :

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et prime de. . . | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et prime de. . | 25 |

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

A l'instituteur de l'arrondissement de Joigny, qui aura donné avec le plus de zèle et de succès à ses élèves les meilleures notions agricoles :

Prix unique. Une médaille de vermeil et un ouvrage d'agriculture.

A l'institutrice de l'arrondissement de Joigny, qui aura donné avec le plus de zèle et de succès des notions d'économie agricole :

Prix unique. Une médaille de vermeil et un ouvrage d'économie rurale.

A l'instituteur de l'arrondissement qui aura fourni la meilleure carte géologique de sa commune (d'après la notice qui lui sera remise) :

- | | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| 1. prix. Une méd. de vermeil et. | | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et. | | 25 |
| 3. prix. Une méd. d'argent et. | | 15 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et. | | 10 |

Classes d'adultes.

Aux instituteurs qui auront fait leurs cours et donné leurs leçons avec le plus de zèle et de succès à la classe d'adultes.

1. prix. Une méd. de vermeil et un grand ouvrage scientifique, donné par la ville de Joigny.
2. prix. Une méd. d'argent et un ouvrage scientifique, donné par M. d'Eichthal.
3. prix. Une méd. de bronze et un ouvrage scientifique.
4. prix. Une méd. de bronze et un livre.
5. prix. Une méd. de bronze.

Élèves adultes.

Prix cantonaux décernés aux enfants de 15 à 18 ans, qui, tout en se livrant aux travaux agricoles ou manuels, auront fréquenté dans leurs communes le plus assidûment les classes d'adultes du soir, et auront le mieux conservé ou accru les connaissances qu'ils avaient déjà acquises.

AUX ADULTES DE 18 ANS.

Canton de Joigny.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. Couturat, maire de Joigny, membre du Conseil général.

Canton d'Aillant.

1. prix. Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. le comte d'Ornano, député.
2. prix. Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par M. Ravin, maire de Guerchy.

Canton de Bléneau.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. Houette, membre du Conseil d'arrondissement, maire de Bléneau.

Canton de Brienon.

Une méd. d'argent et 50 francs, donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Charny.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. le baron Séguier, membre de l'Institut.

Canton de Cerisiers.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. Brincart, auditeur au Conseil d'État.

Canton de Saint-Julien.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Saint-Fargeau.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Villeneuve.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. d'Eichthal.

AUX ADULTES DE 15 ANS.

Canton de Joigny.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par la ville de Joigny.

Canton d'Aillant.

1. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par M. Précý, membre du Conseil général, maire de Chassy.
2. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., donnés par M. Précý.

Canton de Bléneau.

Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Brienon.

Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par M. Durand Désormeaux, membre du Conseil général.

Canton de Charny.

Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par M. Challe, membre du Conseil général.

Canton de Cerisiers.

Une méd. de bronze et 25 francs donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Saint-Julien.

Une méd. de bronze et 25 francs, donnés par la Société d'agriculture de Joigny.

Canton de Saint-Fargeau.

Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par M. Dhumez, membre du Conseil général, maire de Ronchères.

Canton de Villeneuve.

Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par la commune de Dixmont.

AUX ÉLÈVES LES PLUS INSTRUITS EN AGRICULTURE.

1. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.
2. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.
3. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.
4. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.
5. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.
6. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture.

FILLES.

1. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale.
2. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale.
3. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale.
4. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale.

Des manuels élémentaires d'agriculture, en nombre égal à celui des communes de l'arrondissement, seront en outre distribués aux élèves qui auront suivi avec le plus de zèle et de fruit les leçons d'agriculture ou d'économie rurale données par leurs maîtres ou maîtresses.

VITICULTURE.

Prix offerts par la ville de Joigny.

Au vigneron de Joigny qui aura introduit les meilleurs

modes de culture dans sa vigne, soit à la charrue, soit autrement :

1. prix. Une méd. d'argent et. 100 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 30

Au propriétaire de Joigny qui aura planté ou conservé le plus bel ensemble de plants de vigne propres à maintenir la vieille réputation des vins de la contrée.

Prix unique. Une médaille de vermeil.

Aux vignerons de l'arrondissement de Joigny qui auront le mieux entretenu les vignes confiées à leurs soins :

1. prix. Une méd. d'argent et. 60 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et. 50
3. prix. Une méd. de bronze et. 40
4. prix. Une méd. de bronze et. 30
5. prix. Une méd. de bronze et. 25

Au vigneron qui aura introduit le meilleur mode de tailage de la vigne et qui l'aura appliqué, une médaille et une prime dont l'appréciation sera laissée au soin de la commission.

TONNELLERIE.

Au tonnellier qui justifiera n'avoir fabriqué depuis au moins un an que des feuillettes à la jauge usuelle du demi-muid (136 litres) et offrant le plus de solidité :

1. prix. Une méd. d'argent et. 50 fr.
2. prix. Une méd. d'argent et. 30
3. prix. Une méd. de bronze et. 20

HORTICULTURE.

Des médailles de vermeil, d'argent et de bronze pourront être réparties entre les pépiniéristes et horticulteurs de l'arrondissement, dont les établissements, visités par une commission spéciale, se seront recommandés par les améliora-

tions les plus notables, les plus belles pépinières d'arbres fruitiers et forestiers, la meilleure formation d'arbres fruitiers en pyramides, palmettes et cordons divers, au moyen de l'application de la taille rationnelle et des pincements, ou par les plus beaux produits en fleurs, fruits et légumes.

APICULTURE.

Médailles de vermeil, d'argent ou de bronze aux propriétaires des ruchers les mieux tenus, composés d'un nombre important de ruches, et dont la comptabilité ou les notes pourraient éclairer la commission sur le mode et les produits de l'exploitation.

SILVICULTURE.

Médailles de vermeil ou d'argent aux travaux de reboisement les plus importants et les mieux entendus.

PISCICULTURE.

Médailles de vermeil ou d'argent aux propriétaires qui auront créé dans l'arrondissement, avec le plus d'intelligence et de succès, un établissement de pisciculture.

Fait et arrêté par les bureaux de la Société centrale d'agriculture de l'Yonne et de la Société d'agriculture de l'arrondissement de Joigny.

Le Président de la Société centrale de l'Yonne,
L. FRÉMY.

Le Président de la Société d'agriculture de l'arrondissement
de Joigny,
PRÉCY.

Le Secrétaire,
A. ROUILLÉ.

Le Secrétaire,
GRENET.

SESSION PUBLIQUE DE 1865.

CONCOURS DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE, RÉUNIE A LA SOCIÉTÉ
D'AGRICULTURE DE L'ARRONDISSEMENT DE JOIGNY, A JOI-
GNY, LES DIMANCHE 25 ET LUNDI 26 JUIN 1865.

Première Journée.

PRÉSIDENTE DE M. PRÉCY.

La séance est ouverte à 2 heures, dans l'une des salles de la sous-préfecture.

Ont pris place au bureau M. Challe, vice-président de la Société centrale, M. Ravin, de Villiers-Saint-Benoît, M. Alexandre Lacour, M. Beauvais, M. Hugot, inspecteur des écoles primaires, M. Rouillé, secrétaire.

M. Précý fait connaître à l'assemblée le don généreux fait par M. Zanote, directeur de la librairie agricole, d'un certain nombre de livres et de publications agricoles comme le *Bon Jardinier*, le *Bon Fermier*, la *Gazette du Village*, le *Traité de M. de Gasparin*, destinés à être données en prix aux lauréats du concours. Il propose d'adresser les remerciements des deux sociétés à M. Zanote. Cette proposition est adoptée.

On entend ensuite les rapports et propositions de récompenses des commissions dont les travaux ont précédé la session publique. Ces rapports sont présentés :

Sur les familles agricoles, les serviteurs agricoles et l'enseignement par M. Challe et M. Hugot ;

Sur les améliorations agricoles, engrais, apiculture, etc., par M. Alexandre Lacour ;

Sur les pépinières et jardins, par M. Ravin, de Villiers-Saint-Benoît ;

Sur la viticulture, par MM. David-Gallereux et Mesager.

Les rapports écrits seront insérés au Bulletin.

Autour de la salle et sur le bureau sont étalées les cartes géologiques et agronomiques dressées par les instituteurs de l'arrondissement qui ont concouru pour le prix nouvellement créé pour récompenser et encourager ces travaux. Quelques-unes de ces cartes sont accompagnées de collections minéralogiques.

Le président fait remarquer que ce concours est très remarquable, tant sous le rapport du nombre des instituteurs qui y ont pris part, qu'au point de vue du soin et de l'intelligence dont les concurrents ont fait preuve dans l'exécution de ces travaux. Il ne doute pas que la Société ne se félicite des utiles résultats que produira cette addition à ses programmes.

Les propositions de récompenses soumises à la Société par les divers rapporteurs, sont discutées et votées, les unes purement et simplement, les autres avec quelques modifications et amendements.

La séance est levée à cinq heures.

Deuxième Journée.

PRÉSIDENCE DE M. LE PRÉFET DE L'YONNE.

Conformément au programme, les laboureurs sont réunis à huit heures, sur le terrain réservé au concours de charrues, au nombre de plus de trente concurrents. Les faucheurs et les botteleurs étaient également à leur poste. En même temps se tenait le concours de maréchalerie.

A neuf heures, a eu lieu le concours de labourage de la vigne à la charrue, dont l'intérêt était augmenté par l'adjonction d'une nouvelle catégorie de concurrents, des enfants.

A dix heures, les bestiaux, les machines et instruments, et l'exposition d'horticulture étaient installés sur les emplacements qui leur étaient respectivement destinés.

Les machines surtout y étaient en grand nombre et la plupart fort remarquables par leur construction et la modicité de leurs prix.

A midi, les deux sociétés se réunissent de nouveau dans une des salles de la sous-préfecture, pour entendre les rapports et propositions de récompenses des diverses commissions du concours.

Les conclusions de ces rapports sont approuvées après discussion.

A cinq heures, les membres des deux sociétés se rendent sur le champ de manœuvre, où était dressée

une vaste estrade, pour la cérémonie de la distribution des récompenses.

Prennent place au bureau : M. Sohier, préfet du département ; M. L. Frémy, conseiller d'Etat, gouverneur du Crédit foncier , président de la Société centrale ; M. de Villers, sous-préfet de l'arrondissement de Joigny ; M. Couturat, maire de Joigny ; M. Challe, vice-président de la Société centrale ; M. Précý, président de la Société d'agriculture de Joigny ; les secrétaires et trésoriers des deux sociétés.

Un grand nombre de notabilités du département assistaient à cette solennité.

M. Frémy, après avoir remercié M. le Préfet qui lui cédait la présidence dont il est investi de droit, ouvre la séance et prononce le discours qui suit :

« Messieurs ,

« En me retrouvant aujourd'hui au milieu de vous, je ne peux me défendre d'un rapprochement qui se présente naturellement à mon esprit, et, bien qu'il s'agisse de souvenirs personnels, vous me permettrez de vous en entretenir un moment.

« Il y a plus de trente ans qu'au début de ma carrière, je fus appelé à siéger dans le conseil de l'arrondissement de Joigny. Je me souviens du voyage que je fis alors de Saint-Fargeau, où j'avais ma résidence, jusqu'à cette ville, où je venais pour la première fois prendre ma place au conseil. Beaucoup d'entre vous n'ont pas oublié quels étaient alors l'insuffisance et le mauvais entretien de nos voies de communication, pour

la plupart inaccessibles aux voitures, et la déplorable influence que l'isolement et la routine exerçaient sur l'état de notre agriculture.

« J'en fus, pour ma part, vivement frappé. Quant à mes honorables collègues du conseil d'arrondissement, dont je venais partager les travaux, ils s'occupaient déjà à cette époque d'améliorer ce pays pour lequel la nature avait beaucoup fait, et qui n'attendait qu'un effort énergique et persévérant pour être transformé. Il en était à peu près ainsi sur tous les autres points de notre département. La même sollicitude animait tous les esprits, et nos sociétés d'agriculture commençaient leur œuvre qu'elle a continuée avec tant de persévérance et de succès.

« Depuis ce moment, vous avez triomphé de nombreux obstacles. Grâce à votre initiative et au concours du gouvernement, chaque jour a été marqué par de nouveaux progrès, et, en traversant, sur de bonnes routes, une campagne florissante, j'ai pu mesurer d'un coup d'œil le pas immense que vous avez fait depuis l'époque à laquelle remontent ces souvenirs que vous me pardonnerez de vous avoir rappelés.

« Votre concours, sous le rapport du nombre et de la qualité des produits exposés, fait honneur au département, et vous avez tous remarqué, comme moi, la place importante qu'y tient l'arrondissement de Joigny.

« L'excellente Société d'agriculture, que préside avec tant d'autorité notre honorable collègue, M. Précý, a contribué par ses exemples, ses conseils et ses encouragements aux résultats que nous avons sous les yeux, et elle peut en être justement fière.

« Une heureuse innovation sera remarquée dans ce

concours : c'est l'importance nouvelle et caractéristique qu'y prennent les prix consacrés à l'enseignement agricole. Vous continuez à récompenser les instituteurs qui propagent avec zèle cet enseignement, mais vous accordez aussi des prix aux jeunes gens qui ont le mieux profité de ces leçons et qui, après avoir quitté l'école pour les travaux de leur état, ont conservé le goût de l'étude et fréquenté assidûment les classes du soir. Les dons, en médailles et en livres, faits par le ministre de l'agriculture, par le ministre de l'instruction publique, par les communes de l'arrondissement et par les particuliers, vous permettent de distribuer un grand nombre de ces prix, qui seront pour nos jeunes travailleurs un précieux encouragement et une source féconde d'émulation.

« Vous avez aussi des récompenses pour les instituteurs qui vous présentent des cartes bien exécutées de leurs communes. Si ce bon exemple était suivi dans toute la France, quelles ressources ne trouverait-on pas dans ces travaux, au point de vue de la statistique et de la topographie !

« Ainsi, vous êtes — et c'est là l'impression générale que me laisse l'ensemble de ce concours — vous êtes dans une voie de progrès où vous ne vous arrêtez pas. Vos conquêtes acquises ne font que vous stimuler à en faire de nouvelles. Vous améliorez vos produits par de nouveaux modes de culture ; vous perfectionnez vos bestiaux par des soins intelligents et des croisements raisonnés ; vous augmentez le nombre de vos machines, vous les simplifiez, si bien qu'il n'est presque pas d'opérations où elles ne puissent faciliter et abréger vos travaux. Ainsi n'est-il pas à craindre que l'intérêt du

public cesse jamais de s'attacher à nos concours où le plus habile et le plus heureux trouve toujours matière à apprendre et à admirer.

« La fête qui nous rassemble aujourd'hui a eu un éclat inaccoutumé, grâce aux efforts réunis de l'intelligente municipalité de cette ville hospitalière et du sous-préfet de l'arrondissement, dont vous appréciez si bien la vigilante et sympathique administration. La présence toujours si bien venue des représentants de notre brave armée n'y a pas peu contribué. C'est avec plaisir que nous voyons nos soldats se mêler aux fêtes de l'agriculture. Pourraient-ils d'ailleurs y rester étrangers ? La plupart d'entre eux n'ont-ils pas, dès leur enfance, appris à aimer et à cultiver la terre natale, et ne reviendront-ils pas, après avoir glorieusement porté le drapeau de la patrie dans les pays les plus lointains, reprendre leurs travaux interrompus, et servir la France avec la charrue après l'avoir servie avec les armes ?

« Les arts sont aussi venus embellir cette solennité. Nous devons nos remerciements aux sociétés nombreuses qui ont répondu à notre appel et sont venues de ce département, des départements voisins et de Paris même, disputer les récompenses qui leur étaient offertes, récompenses bien modestes s'il fallait les mesurer à leur zèle et à leur talent. Laissez-moi vous dire que je vois avec bonheur l'agréable emploi que les habitants de nos campagnes font de leurs rares loisirs. J'ajouterai même que c'est un emploi utile, puisque l'esprit, reposé et satisfait par cette distraction, revient avec plus de courage et d'énergie à ses travaux ordinaires.

« Vous ne désapprouverez pas, j'espère, cette courte

digression dans laquelle je crois avoir été l'interprète fidèle de vos sentiments. Je vous parlerai maintenant de vos affaires. Je sais que le bas prix du blé est une de vos préoccupations présentes. Cet état de choses, dû à l'abondance de cette denrée, ne doit pas vous alarmer. Cherchons ensemble par quels moyens vous pourrez à l'avenir éviter les mécomptes dont quelques-uns de vous se plaignent aujourd'hui.

« Les conditions de la culture dans notre pays ont bien changé depuis quelques années, et il faut s'attendre à ce qu'elles subissent encore plus d'une transformation. Ce n'est donc pas assez de perfectionner vos moyens de culture, il faut encore chercher les produits qui vous promettent les résultats les plus rémunérateurs. Rien de plus légitime à votre point de vue personnel, rien de plus utile au point de vue général. C'est à ce prix que l'équilibre s'établira entre les divers produits agricoles, et que l'on ne verra plus les uns rares et chers, tandis que les autres, jetés en trop grande abondance sur les marchés, subissent une dépréciation fatale aux agriculteurs.

« Nous ne sommes plus au temps où chaque canton était en quelque sorte obligé de pourvoir par lui-même à tous les besoins de ses habitants. L'établissement des voies de communication, la rapidité des moyens de transport, permettent de faciles échanges, et il suffit d'une nuit pour apporter les produits du Midi sur les marchés du Nord, et réciproquement. Nos relations avec les pays étrangers ne sont pas moins promptes ; la science a abaissé les barrières physiques qui séparaient les peuples, en même temps que les barrières morales disparaissaient devant les conventions internationales.

Vous pouvez donc, débarrassés de toute autre préoccupation, vous livrer aux cultures qui vous paraîtront les plus productives. Si les céréales ne vous donnent plus les résultats que vous en attendiez, n'hésitez pas à y renoncer. Les cultures industrielles, les fruits, les légumes, le bétail, offrent à votre activité un champ vaste et fécond à exploiter. C'est de ce côté qu'avec des transitions sages, vous devez graduellement tourner vos efforts. J'ai déjà eu occasion de vous le dire, votre situation près de Paris vous indique la voie à suivre. Ce n'est pas trop de toutes vos ressources pour répondre aux exigences de cet immense consommateur. Vous avez de plus sur vos concurrents l'avantage de votre position géographique qui met le marché de la capitale à quelques heures de vos campagnes. C'est donc là le but auquel vous devez tendre, assurés de n'y trouver ni mécomptes, ni déceptions.

Ces déceptions que vous éprouvez quelquefois, mais que vous pourriez peut-être éviter en les prévoyant, ne sont pas d'ailleurs bien profondes et n'empêchent pas que l'agriculture ne tienne encore la première place parmi les éléments de la richesse nationale. Si la France est devenue le grand marché des capitaux de l'Europe, et même du monde entier, c'est à sa laborieuse population agricole qu'elle doit, en grande partie, cette situation. Vous ne l'ignorez pas, c'est à la France que s'adressent les gouvernements qui veulent, par des emprunts, se créer des ressources ; c'est la France qui subvient aux grandes entreprises qui se font à l'étranger ; elle alimente les travaux de chemins de fer, les établissements de crédit, les grands travaux d'utilité publique ; elle perce l'isthme de Suez. Avez-vous cher-

ché la cause de cette attraction qui fait de notre pays un centre où aboutissent presque toutes les demandes de capitaux ? Pourquoi d'autres pays où l'argent paraît abondant, plus abondant même que chez nous, où les grands capitalistes sont nombreux, pourquoi ces autres pays ne voient-ils pas un mouvement semblable se produire sur leurs marchés ? L'Angleterre, par exemple, ne doit-elle pas à son industrie de grandes richesses ? Et cependant, pas plus qu'aucun autre pays, elle ne peut disputer la première place au marché français.

« C'est peut-être qu'ailleurs, la classe moyenne, celle qui vit de son travail et réalise, chaque année, sur les produits de ce travail, une certaine somme d'économies, n'a pas la même importance que chez nous, où, grâce à l'agriculture, elle est nombreuse et constitue la force du pays. En France se trouve cette épargne, résultat du travail rémunérateur, épargne modeste peut-être, mais égale, régulière, et ne faisant jamais défaut. C'est à cette épargne, produite chaque année dans une mesure que l'on pourrait presque évaluer exactement, que s'adressent, sûres d'être entendues, les demandes de capitaux. Après avoir donné à la France la part qu'elle réclame, elle se répand sur le monde entier dont elle renouvelle la face.

« Ce n'est pas sans connaissance de cause que je vous parle de cette épargne qui doit à sa modération même sa continuité et sa certitude. Le Crédit foncier lui offre par ses obligations un placement qu'elle a adopté depuis plusieurs années. Si les valeurs étrangères ont pour elles la séduction de plus gros intérêts, le Crédit foncier offre en revanche aux pères de famille, qu'un intérêt moyen satisfait, une sécurité de premier ordre.

Il m'est donc permis, grâce à ces placements, d'apprécier d'une manière relative, à la fin de chaque exercice, quelle a été l'importance de l'épargne. Aux comparaisons entre années, il m'est facile de joindre des comparaisons entre départements. Je ne vous fatiguerai pas de cette statistique, qui prouve que nos départements agricoles, comme la Marne, la Côte-d'Or, le Calvados, pour n'en citer que quelques-uns, sont ceux où l'épargne se présente de la façon la plus abondante et la plus suivie. Le vôtre doit s'ajouter à cette liste, où il tient le troisième rang. J'en conclus, et justement je crois, qu'il est un des départements où la culture est le plus perfectionnée et rémunère le mieux ceux qui y consacrent leur travail et leur argent.

Vous n'êtes pas les seuls à profiter de la prospérité générale du pays. L'industrie se développe et se crée de nouveaux débouchés. Ne voyons-nous pas l'Angleterre demander à nos usines ces puissantes machines à vapeur dont elle eut si longtemps le monopole ? Ce n'est qu'un fait, mais il est significatif, et vous en saisissez toute la portée. J'ai donc le droit de m'étonner, en présence d'une pareille situation, qu'on nous représente l'État comme à deux doigts de la banqueroute. C'est cependant la thèse qui a été soutenue dans une discussion récente dont les échos sont venus jusqu'à vous. Ah ! ne vous laissez pas entraîner par des affirmations que démentent tous les faits qui se produisent autour de nous. Ne vous laissez pas aveugler par les craintes chimériques de quelques hommes trop facilement abusés. Ne vous alarmez pas des magnifiques entreprises qui s'accomplissent de nos jours, et demeurez bien convaincus que les grandes dépenses productives, loin

d'être la ruine, sont la richesse et l'honneur des grandes nations.

« Il ne m'est pas permis, dans une réunion comme celle-ci, où nous nous occupons des intérêts de l'agriculture, de passer sous silence le grand événement qui a récemment produit en France, et je peux dire en Europe, une si vive et si profonde impression. Le voyage de l'Empereur en Algérie a été une campagne qui, pour être pacifique, n'en a pas été moins glorieuse, et qui ne le cédera, dans l'histoire, à aucune des grandes choses que nous devons à ce règne. Vous avez compris quelle était, au point de vue agricole, l'importance de ce voyage. Les produits de la fertile Algérie tiennent déjà leur place sur nos marchés, et cependant la culture savante, la culture comme vous la pratiquez, n'y a pas encore pénétré. On étudie en ce moment les moyens de transformer ce pays, de faire disparaître les obstacles qui arrêtaient et limitaient sa production. Des capitaux considérables vont être employés à cette œuvre de régénération. Dans un temps peu éloigné, nous ressentirons les effets de la sollicitude impériale, et vous aurez à compter avec l'Algérie, qui doit devenir pour nous ce qu'était pour les Romains la Sicile, surnommée le grenier de l'Italie. C'est vous dire que la culture des céréales y prendra sans doute de grands développements. Peut-être, dans cette prévision, sentirez-vous la nécessité de modifier graduellement certaines branches de votre culture, et chercherez-vous plus exclusivement dans celles que je vous indiquais tout à l'heure les éléments d'un produit certain et à l'abri de brusques fluctuations.

« Je n'ajoute plus qu'un mot, afin de ne pas arrêter

trop longtemps la distribution des récompenses impatientement attendues. Il m'est doux de revoir autour de moi des concitoyens, des amis, que j'ai trouvés autrefois, dans des circonstances difficiles, défenseurs résolus de la société menacée. Grâce à leur énergique attitude, bien des maux ont été prévenus, et le pays doit leur en être reconnaissant. C'est à leur concours que je dois moi-même le bien que j'ai pu faire, et la part que j'ai prise au triomphe des idées d'ordre et de sécurité. Ce n'est pas sans émotion que je me rappelle nos luttes communes pour une cause qui était la bonne, comme l'avenir l'a bien prouvé. Tout ce qui s'est fait depuis douze ans, la gloire de nos armes au-dehors, le développement inouï de notre prospérité intérieure, nous disent assez combien alors nous étions heureusement inspirés et d'accord avec le sentiment général du pays.

« Grâce à Dieu, l'affermissement de la dynastie impériale nous garantit contre le retour de semblables épreuves, et vous sentez tout le prix de la sécurité qu'elle vous donne. Quel exemple plus frappant pouviez-vous en avoir que cette régence de quarante jours, pendant lesquels la France paisible semblait heureuse d'obéir à la main ferme et douce de sa souveraine. Travaillons donc, Messieurs, au milieu de cet apaisement, et sous cette féconde influence, travaillons, chacun dans la mesure de nos forces, à la prospérité du pays, en suivant la voie qui nous est tracée par la prévoyance et la sollicitude de l'Empereur. »

Après ce discours, la parole est donnée à M. Précý, qui s'exprime ainsi :

« Messieurs,

« Après l'éloquent discours que vous venez d'entendre, je me garderai bien de vous entretenir longuement de l'agriculture, qui est pourtant l'unique objet de cette belle fête. D'un autre côté, ai-je besoin de vous rappeler quels droits a acquis à votre confiance et à votre gratitude l'homme éminent qui, tout à l'heure, nous entretenait des grandes espérances de l'agriculture, et de la juste sollicitude dont elle est l'objet de la part du gouvernement de l'Empereur. Le temps ne me permet pas de développer ici les bienfaits des grandes institutions qu'il dirige et qui sont destinées à répandre l'aisance au milieu des populations rurales. Ce n'est aussi que par quelques mots que je rappellerai l'institution heureuse qu'il a facilitée dans sa propriété de l'Orme du Pont : la ferme-école départementale qui, vous le savez tous, grâce à la bonne instruction agricole qui y est donnée, nous assure pour le présent et pour l'avenir des membres utiles de la grande famille des cultivateurs.

« Permettez-moi donc, Messieurs, d'être ici votre interprète à tous pour le remercier d'avoir bien voulu venir nous donner encore en ce jour des témoignages éclatants de sa sympathie, et semer, pour ainsi dire, au milieu de nous, le grain d'abondance de sa parole.

« Il y a cinq ans, Messieurs, une pareille solennité nous réunissait pour la première fois dans cette ville, presque à la même époque. Le 2 juillet 1860, je vous entretenais des résultats obtenus par la Société d'agriculture de Joigny depuis sa création. Aujourd'hui je

crois qu'il est de mon devoir de vous rendre compte succinctement de tout ce qui a été fait depuis cette grande réunion, pour soutenir l'impulsion donnée au progrès agricole. J'essayerai donc de vous retracer le tableau de l'activité intelligente avec laquelle toutes les classes agricoles tendent à améliorer leurs cultures. Je vous parlerai aussi brièvement de toutes les communications importantes que notre Société a reçues pendant cette période de cinq ans.

« Je n'ai point, Messieurs, la prétention de vous rappeler en détail les travaux accomplis par notre Société pendant l'année 1860; toutefois je vous dirai que vers la fin de cette année-là, nous avons étudié, pour la première fois, d'une manière spéciale et approfondie, les causes de cette continuelle émigration des ouvriers de la campagne vers les grandes villes, émigration d'autant plus fatale qu'elle prive l'agriculture de ses auxiliaires naturels. A cette occasion nous avons adressé à S. M. l'Empereur un mémoire de notre honorable vice-président, M. Ravin, de Guerchy, indiquant, dans les limites de notre compétence, les moyens les plus propres à combattre cette funeste tendance, ou tout au moins à en amoindrir les déplorables effets. Au nombre des moyens proposés par notre excellent collègue, je citerai en première ligne le bon effet qu'a produit dans cette ville l'heureuse initiative d'un bienfaiteur des vigneron de Joigny, de M. Lesire, cet homme aux idées fécondes qui, par un legs considérable, assure une dot annuelle à un couple de jeunes viticulteurs. Enfin il appelait aussi l'attention du Souverain sur un acte de haute générosité accompli à pareil jour, il y a cinq ans, par M. Textoris, alors président de la Société

centrale d'agriculture de l'Yonne. Vous savez que cet honorable collègue signala son passage à la présidence par un don personnel en faveur du père de famille de l'arrondissement qui aurait élevé et maintenu le plus grand nombre d'enfants dans les travaux agricoles. Cette excellente idée, continuée depuis par ses successeurs, a déjà produit d'heureux résultats.

« Des travaux non moins utiles ont occupé la Société d'agriculture de Joigny pendant l'année 1861. C'est ainsi que, pour suppléer aux bras qui trop souvent font défaut à l'agriculture, nous avons contribué de tous nos efforts à propager l'ingénieux système de culture de la vigne à la charrue, en encourageant ce genre de travail par des primes spéciales offertes aux adultes et aussi aux enfants les plus habiles. En cela, j'ai hâte de le dire, Messieurs, nous avons été puissamment aidés par la générosité de notre collègue, M. Messenger, le modeste inventeur de la charrue à vigne dans nos contrées, qui nous a spontanément offert, pendant trois années consécutives, des charrues à vigne selon son système pour être données en primes aux enfants les mieux exercés à ce travail. — Nous nous sommes vivement préoccupés de l'importante question des *vins procédés* et des eaux-de-vie de glucose, et nous avons été à même de juger d'une manière directe de la valeur des vins et alcools obtenus par des moyens artificiels. — Nous avons soigneusement étudié la question des engrais, question capitale pour l'agriculture, car souvent la récolte dépend de la fumure. — Profondément convaincus de la nécessité de l'enseignement de l'agriculture, nous avons, dans le but de faire pénétrer plus facilement l'instruction agricole dans toutes les écoles primaires, nous

avons, dis-je, encouragé par une souscription et popularisé par tous les moyens en notre pouvoir un livre élémentaire intitulé les *Veillées agricoles* et dû aux connaissances pratiques d'un agriculteur qui siège au milieu de nous. Vous comprenez tous, Messieurs, que je vous désigne M. Thierry, notre collègue. — Nous avons tenu notre concours de 1861 dans la ville de Saint-Julien-du-Sault. Ce concours a été remarquable à plus d'un titre. Ce jour-là, en effet, nous avons primé l'auteur du meilleur ouvrage d'économie rurale à l'usage des écoles de filles, M. Bérillon, alors instituteur à Saint-Fargeau. — Ce jour-là aussi, la charrue Messenger, triomphante de la routine et du mauvais vouloir des vigneron arriérés, s'est pour ainsi dire implantée solennellement dans le sol, et a conquis droit de cité à Saint-Julien. — Enfin, Messieurs, la Société d'agriculture de Joigny a couronné ses travaux de 1861 par une œuvre éminemment utile. Grâce aux encouragements de Son Exc. M. le Ministre, nous avons placé dans l'arrondissement quatre beaux taureaux appartenant aux meilleures races, et destinés à améliorer celles de nos contrées. — C'est aussi en 1861, j'oubliais de vous le dire, Messieurs, que les vins de nos meilleurs cépages ont figuré pour la première fois à l'exposition des vins bourguignons tenue dans la ville de Beaune.

« L'année 1862 s'ouvre pour nous au milieu des préparatifs de l'exposition universelle de Londres, à laquelle notre Société a à cœur de figurer. Un appel est donc fait par nous aux producteurs, fabricants et négociants, qui s'empressent de venir se ranger sous notre modeste bannière pour être collectivement admis à cette grande exhibition des produits agricoles et industriels

de l'ancien et du nouveau monde. Le jury de l'exposition, fort difficile dans son choix, admet nos vins de la côte Saint-Jacques de Joigny, et les vins de plusieurs autres cépages renommés, notre raisiné, et enfin une magnifique collection de céréales en gerbes et en grains, réunie par plusieurs de nos collègues, et par MM. les instituteurs de l'arrondissement, sous la direction de l'honorable M. Victor Hugot, inspecteur primaire, dont le zèle pour la cause du progrès vous est connu depuis longtemps. — Messieurs, nos vins de Bourgogne, qui, selon l'expression si vraie de l'éminent président de la Société scientifique de l'Yonne, nos vins de Bourgogne, dis-je, qui sont *froids à la tête et chauds au cœur*, ont été vivement appréciés de tous les connaisseurs de France, d'Allemagne et d'outre-mer. Tous en ont proclamé la nature généreuse, les qualités essentiellement hygiéniques. Aussi, lors de la distribution des récompenses, la Société d'agriculture de Joigny a-t-elle été honorée d'une médaille particulière *à elle*, pour ses vins. Nos céréales ont été l'objet d'une mention honorable. Notre Société, Messieurs, est fière à juste titre de ces distinctions, conquises, pour ainsi dire, sur le sol étranger, et dont l'honneur rejaillit sur la contrée.

« Je ne vous entretiendrai pas, Messieurs, d'une manière détaillée, des divers travaux de l'année 1862; le temps me manque, j'en suis sûr. Je ne vous parlerai donc ni de la coopération active que nous avons donnée à l'exécution d'une circulaire de Son Exc. M. le ministre de l'agriculture, concernant la fabrication et la vente des engrais; ni des tentatives que nous avons faites pour utiliser au profit de l'agriculture les résidus de

l'usine à gaz ; ni des remarquables mémoires qui nous ont été fournis sur cette intéressante question par M. Benoit, notre secrétaire-archiviste ; ni enfin de la grande enquête agricole au point de vue des engrais, à laquelle nous avons pris une part très active, et qui nous a fourni l'occasion de donner de précieux renseignements au gouvernement.

« Mais il est une innovation qui date de 1862 et que je ne puis passer sous silence. Il s'agit du concours entre les maréchaux ferrants. Ce concours, dont l'idée première revient à l'honorable M. Javal, député au Corps législatif, a pour but, vous le savez, Messieurs, de récompenser les maréchaux qui pratiquent le plus rationnellement le ferrage des chevaux destinés aux travaux de la campagne, et qui rendent ainsi les plus grands services à l'agriculture en contribuant à conserver les animaux employés au labour des terres. Cette heureuse innovation a déjà porté ses fruits ; les maréchaux de l'arrondissement de Joigny rivalisent d'habileté en vue des concours annuels auxquels ils peuvent désormais être appelés, et l'agriculture retire tout le profit de cette lutte méritoire.

« Messieurs, grâce aux allocutions du conseil général et à l'heureuse distribution de fonds faite par M. le préfet, nous avons pu récompenser et encourager le drainage sur une plus grande échelle. Ainsi, lors du concours solennel tenu à Bléneau, le 7 septembre 1862, dix primes ont été distribuées aux draineurs les plus méritants de l'arrondissement de Joigny en général, et de la Puisaye en particulier. — A l'occasion de ce même concours, M. le ministre de l'agriculture nous a mis à même, par sa généreuse allocation, de distribuer des

instruments à titre de récompense aux meilleurs laboureurs. — Et notre ancien préfet, M. le comte d'Ornano, député au Corps législatif et membre du Conseil général de l'Yonne, a eu l'heureuse idée de récompenser et d'honorer tout à la fois ceux des ouvriers de la Puisaye qui auraient le mieux employé leurs instants de loisir à l'œuvre éminemment moralisatrice et économique de l'horticulture. — Après avoir contribué pour notre part en 1861 à l'érection de la statue Thénard, nous ne pouvions voir d'un œil indifférent les honneurs rendus par les sociétés de province à MM. de Gasparin et de Caumont, qui, tous deux, ont si bien mérité de l'agriculture; nous avons donc regardé comme un pieux devoir de joindre notre obole à celles de tant d'autres sociétés, pour offrir une grande médaille d'or au fondateur des congrès scientifiques, et pour élever une statue à feu M. de Gasparin, qui n'est pas mort tout entier pour l'agriculture, puisque ses œuvres, si estimées des agronomes, doivent vivre éternellement. — Nous ne pouvions couronner plus heureusement nos travaux de cette année, qu'en nous associant d'une manière active à la grande levée de boucliers contre le privilège du vinage, manifestation unanime de l'est et du centre de la France contre un avantage exclusivement accordé à sept départements du Midi. Ainsi, dès le 29 novembre 1862, nous adressions à Sa Majesté l'Empereur une humble requête dans le but d'obtenir de sa haute sagesse l'abolition d'une mesure des plus fatales au commerce de nos contrées.

« En 1863, nous avons poursuivi avec persévérance l'œuvre de l'abolition du vinage. Je ne vous rappellerai pas, Messieurs, les efforts incessants qui ont

été faits en haut lieu par nos délégués aux assemblées collectives des sociétés viticoles de l'Est et du Centre tenues à Paris. Je vous dirai seulement que le zèle de nos représentants, MM. le comte d'Ornano, Javal et Ravin aîné, a été, comme toujours, à la hauteur de l'importante mission dont ils avaient bien voulu se charger, et qu'en cette circonstance ils ont bien mérité de la viticulture. Inutile de rappeler les dispositions de la loi de 1864, qui a aboli le privilège du vinage.

« Je n'entrerai pas ici, Messieurs, dans le détail des travaux auxquels la Société de Joigny s'est livrée en 1863. Je me bornerai à constater que nous avons augmenté d'une manière relativement considérable les encouragements à l'instruction agricole, à la bonne tenue des fermes, aux bons serviteurs de l'agriculture, et que nous avons ajouté à notre programme des primes honorifiques en faveur de ceux qui ont pratiqué les engrais de la manière la plus intelligente et la plus profitable à l'agriculture, sans pour cela diminuer les autres primes. — Pendant cette même année nous avons recherché et étudié soigneusement les causes de la maladie de la vigne, et les moyens à employer pour faire disparaître les effets désastreux de l'oïdium, ce fléau du vignoble. Diverses expériences ont été faites par nos collègues, notamment à l'aide du soufrage, qui a généralement bien réussi.

« L'année 1864 s'ouvre pour nous, Messieurs, par une grande extension dans nos rapports avec les sociétés agricoles et savantes des départements voisins, et même de la capitale. C'est ainsi que la Société zoologique d'acclimatation nous honore de son intéressante correspondance, et que d'autres sociétés ont demandé

à faire des échanges de bulletins. Nos relations étant devenues infiniment plus nombreuses, nous avons institué une commission permanente chargée d'analyser les travaux des sociétés alliées, et de nous initier ainsi aux découvertes et expériences faites dans d'autres régions.

« Bien persuadés de la vérité de cet axiôme, à savoir que « noblesse oblige, » et bien déterminés à marcher dans la voie du progrès, nous avons enrichi notre programme du concours tenu à Charny, le 22 mai, de trois espèces de prix tout à fait nouveaux. Ainsi, sur la proposition de M. Victor Hugot, notre inspecteur primaire, nous avons offert des récompenses honorifiques aux instituteurs qui ont recueilli et conservé le plus grand nombre de plantes et en ont formé un herbier, destiné à faire connaître aux enfants les noms, propriétés et usages de chaque variété; à ceux qui ont formé des collections géologiques des diverses espèces de sols et sous-sols de la commune, et ensuite indiqué aux élèves le genre de culture et de fumure le mieux approprié à chaque terrain.

« Les charrons sont, aussi bien que les maréchaux, des auxiliaires pour le cultivateur, dont ils fabriquent les instruments aratoires. Il nous a semblé qu'il était juste de les exciter, par des primes, à perfectionner de plus en plus les charrues, tombereaux, herses et autres instruments qu'ils livrent aux laboureurs.

« Persuadés que, dans le commerce des vins, la bonne foi dépend souvent de l'exactitude des fûts vinaires, notre Société, secondant en cela les désirs du Conseil général, et aussi les vues de l'honorable maire de cette ville et de M. Bonneville de Marsangy, l'éminent jurisconsulte,

notre Société, dis-je, a offert pour la première fois des distinctions honorifiques aux tonneliers qui justifieraient n'avoir fabriqué dans ces derniers temps que des feuilletes à la jauge usuelle du demi-muid (136 litres).

« Au mois de septembre dernier une bonne fortune est échue à notre Société. Le docteur Jules Guyot, envoyé en mission dans tous les départements viticoles, nous a donné une conférence fort intéressante sur la viticulture et la vinification. Ses utiles enseignements sont déjà mis en pratique par plusieurs propriétaires de vignes qui en espèrent les plus heureux résultats.

« Vers la fin de l'année 1864 nous avons été appelés par notre collègue M. Mimard, chimiste, viticulteur à Villeneuve-sur-Yonne, à apprécier son système rationnel du cuvage des vins et autres liquides à fermentation. Le temps ne nous a point encore permis de porter un jugement définitif sur cette précieuse découverte ; seulement nous avons constaté avec une véritable satisfaction la supériorité du vin obtenu par ce nouveau procédé, et la distinction dont l'auteur a été l'objet à Beaune, et tout dernièrement au concours régional de Chaumont, ne nous permet pas de douter que le procédé Mimard ne soit appelé, dans un avenir plus ou moins rapproché, à opérer une révolution complète dans le système du cuvage et du pressurage.

« J'ai hâte, Messieurs, de terminer cette revue rétrospective déjà trop longue, en vous disant ce que nous avons entrepris pendant la première partie de l'année 1865, dont nous atteignons déjà le milieu. Une œuvre éminemment méritoire restait à accomplir : perfectionner l'instruction du jeune homme sorti de l'école primaire, et, en le moralisant par la science, le détourner

du vice et lui faire aimer le devoir. Digne interprète d'un ministre éminemment dévoué au bien-être matériel et moral de la jeunesse, M. le sous-préfet de Joigny nous a fait l'honneur de nous faire participer à une œuvre destinée, dans la pensée de Son Excellence, à rendre vides les prisons. Tout à l'heure, Messieurs, nous allons distribuer des récompenses, consistant en médailles et en numéraire, à deux catégories de jeunes gens de chaque canton ayant le mieux conservé et accru les connaissances qui leur ont été données par l'instituteur primaire, soit en fréquentant les classes d'adultes, soit, s'ils ne le peuvent, en s'instruisant eux-mêmes par de sérieuses lectures morales et scientifiques. Nous allons aussi honorer d'une manière toute spéciale ces maîtres dévoués qui ont consacré les longues veillées de l'hiver à procurer l'instruction et l'éducation aux enfants de nos cultivateurs que leurs occupations retiennent éloignés de l'école pendant le jour.

« Si chaque année, Messieurs, nous augmentons nos primes, nous devons ce progrès aux dons généreux de son Excellence M. le ministre de l'agriculture, de M. le préfet, dont vous connaissez la grande sollicitude pour tout ce qui concerne les améliorations agricoles dans notre département, du conseil général, de plusieurs villes et communes de l'arrondissement de Joigny, de nos honorables députés MM. le comte d'Ornano et Javal, et de plusieurs autres personnages dévoués à la grande cause du progrès, parmi lesquels vous verrez figurer avec plaisir le nom d'un de nos anciens compatriotes, M. Zanote, directeur de la librairie agricole. Tous les autres vous sont connus, il n'est point nécessaire de vous les nommer. Permettez-moi donc, Messieurs, de leur adresser les plus sincères remerciements.

« Réunissons-nous, Messieurs, pour exprimer notre reconnaissance à l'honorable M. Couturat, maire de cette ville, pour l'art et le bon goût avec lesquels il a su organiser cette fête agricole qui passera pour une des plus belles que nous ayons eues, et prions-le d'être l'interprète de nos sentiments de parfaite gratitude auprès de tous les habitants de Joigny pour l'assistance qu'ils lui ont généreusement prêtée.

« Continuons, Messieurs, à honorer l'agriculture : c'est d'elle que dépend l'avenir de l'humanité. »

M. le Préfet se lève ensuite et adresse à l'assemblée le discours suivant :

« Messieurs,

« Ce concours nombreux et brillant, dont je suis heureux de céder la présidence à l'une de vos illustrations départementales, prouve combien tout ce qui se rattache à l'agriculture excite un vif intérêt dans le département de l'Yonne.

« En effet, chaque canton, chaque arrondissement a ses réunions, ses comices, et tous rivalisent de zèle pour recommander les meilleures méthodes, exposer les machines et instruments perfectionnés, exhiber les plus belles races d'animaux. Ces fêtes de l'agriculture, que le gouvernement et le département encouragent, ne sont pas de vains spectacles offerts à la curiosité publique ; elles sont passées aujourd'hui à l'état d'institutions utiles : elles excitent l'émulation de nos agriculteurs, de ceux qui se livrent aux sains travaux de la campagne, en plaçant sous les yeux de juges éclairés

et de personnes qui n'attendent qu'un enseignement pratique pour mieux faire, les divers produits d'une culture améliorée ou d'un élevage mieux entendu.

« La Société centrale de l'Yonne, toujours fidèle à sa mission, activement secondée par la Société d'agriculture de Joigny, a été bien inspirée quand elle a choisi, cette année, la ville de Joigny pour la tenue de son concours, quand elle est venue planter sa tente dans cette cité hospitalière. Je la remercie de faire un si judicieux emploi des subventions de l'État et du Conseil général, et de réserver ses plus belles couronnes aux lauréats de l'agriculture, que nous allons récompenser nous-mêmes. En accordant quelques prix aux écoles d'adultes et aux sociétés musicales, les notabilités généreuses qui sont venues en aide à la Société centrale ont bien mérité du gouvernement et de l'administration.

« Il me tardait, je vous l'avoue, Messieurs, de venir au milieu de vous, vous offrir ce témoignage de ma cordiale sollicitude pour votre agriculture en progrès, et de vous dire combien je suis fier (permettez-moi l'expression de ce sentiment que j'éprouve) d'administrer un département où les populations sont aussi animées du désir de bien faire et de sortir de la voie de la routine. Oui, les populations de la Bourgogne sont intelligentes. Elles marchent en avant, au combat comme au comice. Elles ne manquent jamais de comprendre une voix amie qui les appelle et ne demande que la satisfaction de leurs intérêts. Ne devons-nous pas bénir le ciel qui répand sa chaleur vivifiante partout, dans ce pays, où il ne faut que du travail pour faire sortir le pain et le vin d'un sol qui n'est pas ingrat ? Vous le

savez, Messieurs, dans notre belle France, par suite de la configuration et de la composition du sol, l'agriculture, malgré nos efforts, n'est pas toujours une mère féconde, la blonde Cérès, une blanche nourrice, *alba nutrix*; elle est parfois bien marâtre et bien rebelle. A côté de plaines dorées par les moissons, de coteaux verdissant de pampres, on rencontre, dans certains départements, les landes grises, des terres maigres, où le seigle et le blé noir poussent difficilement, et suffisent à peine à la chétive nourriture de l'habitant. Je ne vous parle pas même de ces fièvres paludéennes qui minent les populations de ces contrées, les rendent à charge à elles-mêmes et impropres au service de la patrie. Heureusement, ces accidents deviennent de plus en plus rares. J'ai été à même de le constater personnellement dans les départements pauvres où la confiance de l'Empereur m'a appelé tout d'abord, et où j'ai encouragé les premiers efforts d'une amélioration agricole que l'Empire, avec sa généreuse initiative, a développée grandement. Reconnaissons-le, Messieurs, l'Empereur veille au bien-être de tous; les votes législatifs secondent ses projets et contribuent avec le gouvernement à la métamorphose de ces régions jadis abandonnées. Que de progrès et d'améliorations obtenus depuis quinze ans! Nos routes agricoles vont bientôt être converties en voies ferrées. J'ai eu l'honneur de les commencer dans l'Indre; j'aurai peut-être celui de commencer dans l'Yonne les chemins de fer vicinaux.

« Propriétaires et fonctionnaires, agriculteurs et administrateurs, nous nous entendons pour développer dans les plus petites communes rurales l'instruction populaire, condition indispensable de bien-être et d'in-

dépendance. Qui oserait nier les bienfaits de l'instruction à une époque où les droits du citoyen grandissent les droits de l'individu ? Soyons toujours instruits, mais ne soyons jamais passionnés. L'instruction répandue dans les campagnes éclairera notre raison, et nous fera mieux apprécier les avantages d'une situation unique au monde, celle d'un gouvernement qui maintient l'ordre, développe l'activité et favorise les aspirations légitimes.

« Je suis naturellement conduit à passer en revue devant vous, Messieurs, ce qui se fait d'utile dans ce département.

« Aux écoles, dont le nombre dépasse celui des communes, il faut ajouter les cours d'adultes, qui ont pris un si grand développement et que vous voulez bien encourager, les sociétés musicales que nous avons applaudies hier et qui nous ont révélé des talents remarquables. La jeunesse de ces contrées, sans négliger ses travaux et ses plaisirs, sait faire la part des jouissances intellectuelles ; elle comprend qu'en dehors de la satisfaction qu'elle procure à l'homme, la musique est principalement un élément d'ordre et de moralité. Nous nous sommes déjà associé à ces excellentes idées ; nous comptons toujours sur le Conseil général pour les entretenir et continuer les encouragements qui leur sont bien dus.

« Maintenant, Messieurs, je suis heureux de vous annoncer que l'Empereur vient d'accorder la croix de la Légion d'honneur à l'un de nos agronomes les plus habiles. C'est en Puisaye que M. Lacour a fait ses premières armes. C'est en Puisaye, cette contrée qu'on croit encore sauvage, qu'ont été pratiqués des essais

de culture améliorée, et que sont sortis ces magnifiques animaux qui ont été appréciés et remarqués dans les concours régionaux. Il nous a paru opportun de faire récompenser d'aussi utiles labeurs. A vous, Monsieur Lacour, la première croix d'honneur accordée à l'agriculture de la Puisaye ; à vous, Messieurs, qui l'imitiez, des paroles d'encouragement aujourd'hui, demain les mêmes distinctions. Honneur à ceux qui cultivent par eux-mêmes la terre ; elle leur rendra, cette bienfaisante mère, au centuple, richesses et dignités !

« N'ai-je pas raison de dire que le département de l'Yonne est un des privilégiés entre les départements de l'Empire, lui qui, parmi ses titres d'honneur, peut revendiquer à bon droit, comme compatriotes, deux hommes qui illustrent votre pays, et qui occupent dans les conseils de l'Empereur une place importante : l'homme éminent qui préside notre conseil d'Etat, prépare les projets du gouvernement, les défend devant les Chambres, et celui qui, gouverneur d'un des plus utiles établissements de crédit, soutient les vastes entreprises du règne actuel, en France et en Algérie ?

« Sachez-le bien, Messieurs, les grandes questions ne sont pas négligées ; nos glorieuses expéditions n'ont pas entravé nos associations de commerce ; les barrières qui nuisaient au travail national sont tombées comme les forteresses qui renfermaient nos ennemis. La politique de l'Empereur relève le pavillon de la France sur les mers, comme son drapeau, sur le continent, ouvre des débouchés nouveaux qui répondent au développement progressif de l'industrie et du commerce du pays. Tout se lie dans ce système où l'agriculture n'est pas oubliée : l'Empire honore l'agriculture, et l'agriculture peut compter sur l'Empire.

« Pendant que notre gracieuse souveraine, la digne épouse de l'Empereur et la mère auguste de notre futur empereur, faisait aimer son pouvoir par sa justice et sa clémence, l'Empereur parcourait nos possessions d'Afrique, augmentait la confiance de nos colons, et n'oubliait, dans cette course mémorable à travers les tribus soumises, aucun des détails qui intéressent la grandeur et la prospérité de la France.

« Hier encore, revenant de ce long voyage, après quarante jours passés dans ces villes qui prospèrent à l'ombre de notre drapeau, et dans ces plaines que fertilisent les travaux de nos compatriotes, l'Empereur nous donnait une nouvelle preuve de ses préoccupations pour la *mère patrie*; Sa Majesté me faisait l'honneur de m'entretenir, à Laroche, des populations de l'Yonne. Elle se rappelait leurs bons sentiments, leur patriotisme qui ne lui avaient pas fait défaut dans des temps difficiles.

« N'ai-je pas dû éprouver, Messieurs, une vive satisfaction en donnant à l'Empereur l'assurance de votre dévouement, en répondant que le département de l'Yonne était un des fleurons de l'Empire, et l'un des plus attachés à la dynastie napoléonienne. »

Avant la distribution des récompenses, M. Frémy rappelle en quelques mots les services rendus par M. Lacour père, de Saint-Fargeau, à l'agriculture et les nombreux prix qu'il a déjà obtenus dans les précédents concours. Il remet à M. Alexandre Lacour, son fils, la croix de la Légion-d'Honneur accordée par l'Empereur à son père, retenu chez lui par une indisposition.

Le secrétaire de la Société centrale donne ensuite lecture de la liste des récompenses.

Chacun des lauréats vient recevoir son prix des mains des membres du bureau.

La liste des primes et récompenses sera insérée au Bulletin de la Société.

Un banquet réunit, le soir, dans la halle de Joigny, les autorités présentes, les membres des sociétés d'agriculture et les principaux lauréats.

Plusieurs toasts ont été portés : par M. le Préfet à l'Empereur; par M. Précy à l'agriculture; par M. Frémy à la ville et à la municipalité de Joigny; par le maire de Joigny à M. Frémy et au Préfet. M. Frémy répond à ce toast en remerciant la ville de Joigny de l'accueil brillant et cordial qu'elle a fait à ses hôtes ; il ajoute qu'il est heureux de resserrer en cette occasion les liens d'affection et de sympathie qui l'unissent à l'arrondissement de Joigny.

Deux derniers toasts ont été portés : par M. Javal, député, à l'armée; et par M. le duc de Clermont-Tonnerre à l'avenir de l'agriculture algérienne.

Un feu d'artifice et des illuminations ont clos la fête.

Le programme des deux journées s'est trouvé ainsi complètement et fidèlement rempli.

COMMISSIONS DU CONCOURS DE 1865.

Familles agricoles, enseignement, serviteurs, bergers communaux, encouragement aux associations de petits cultivateurs pour acquérir des machines perfectionnées, encouragement aux domestiques et ouvriers agricoles qui justifieront de versements à la caisse des retraites pour la vieillesse.

MM. Challe, à Auxerre ; Ravin aîné, à Guerchy ; de Fontaine, à Fontaine-la-Gaillarde, près Sens ; Textoris, à Cheney ; Achille Houdaille, à Saint-Germain-des-Champs,

Viticulture et Tonnellerie.

MM. David-Gallereux, à Chablis ; Messenger, à Chamvres, près Joigny ; Textoris, à Cheney ; Harly-Perraud, à Paron.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

Races chevaline et asine.

MM. Pinard, à Auxerre ; Rampont-Lechin, à Leugny ; Rousselet, à Vermenton ; Picard, à Villevallier ; Thierry, à Tonnerre ; Delions, à Brannay.

Race bovine.

MM. Guichard, à Sens ; Chantemille, à Joigny ; Baudelocque, à Chichéry ; Camille Pignon, à Fontaine-Géry, près Tonnerre.

Races ovine et porcine.

MM. Petit, à Vincelles ; Bonnaut, à Chevannes ; Edouard Jeannez, à Vermenton ; Thierry, à Tonnerre ; Casimir Thierry, à Saudurand, commune de Turny.

MACHINES ET INSTRUMENTS AGRICOLES.

MM. Mondot de Lagorce, Cambuzat, Zagorowski, François, à Auxerre ; Précy aîné, à Chassy ; Ravin, à Villiers-Saint-Benoit ; Harly-Perraud, à Paron.

HORTICULTURE.

Visite des jardins et pépinières, exposition horticole.

MM. de Bogard, à Auxerre ; Berthelin-Desbirens, à Sens ,
de Rochechouart, à Vallery ; Protat, à Saint-Julien-du-Sault ;
Brette, à Seignelay.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

*Propriétaires et fermiers, engrais, drainage, apiculture,
sylviculture, pisciculture.*

MM. Pinard, à Auxerre ; et Edouard Jeannez, à Vermen-
ton ; Napoléon Précy, à Chassy ; Bourguignat, à Argen-
teuil ; Camille Pignon , à Fontaine Géry, près Tonnerre ;
Charles Guillier, à Avallon ; Beauvais, à Crécy ; Alexandre
Lacour, à Saint-Fargeau ; Picard, à Villevallier ; Durand, à
Champcevrains ; Roché, à Villiers-Saint-Benoît.

CONCOURS DE CHARRUES.

MM. Picard, à Villevallier ; Chantemille, à Laroche ; Beau-
vais, à Crécy ; Isidore Leroux, fermier à Saint-Martin-d'Or-
don ; Piat, à Neuilly ; Paul Précy fils, propriétaire à Chassy.

ORGANISATION DU CONCOURS.

MM. Lecerf, avoué à Joigny, secrétaire de la Société ;
Vigreux, géomètre à Joigny, trésorier de la Société ; Arrault-
Humbert, propriétaire à Joigny ; Charles Coquart, proprié-
taire à Joigny ; Florent, notaire à Senan.

CONCOURS DE 1865.

RAPPORT DE LA COMMISSION DES AMÉLIORATIONS AGRICOLES
PRÉSENTÉ PAR M. A. LACOUR.

Messieurs,

Dans le programme du concours agricole qui s'ouvre en ce moment à Joigny, vous avez inséré en première ligne les prix offerts aux concurrents de l'arrondissement pour les améliorations agricoles.

Je viens vous rendre compte des travaux de la commission chargée par vous de rechercher quels sont les agriculteurs qui méritent le plus vos éloges et vos médailles.

La commission composée de MM. Beauvais de Crécy; Durand, de Champcevais; Guillier, d'Avallon; Lacour, de Saint-Fargeau et Picard, de Villevallier, s'est successivement transportée, les 12 et 13 courant, dans les différentes fermes dont les propriétaires avaient demandé la visite et qui sont :

MM. de Truchis, à Ordon ;

Pruneau, à Bléneau ;

Faussé, au Bréau ;

Poupard, à Guerchy.

La terre d'Ordon, appartenant à M. de Truchis, est située à sept ou huit kilomètres de Villeneuve, au milieu d'une plaine légèrement ondulée. Son sol argilo-calcaire se prête avec beaucoup de facilité à la culture des céréales et des prairies artificielles. Le centre de l'exploitation que M. de Truchis fait valoir est composé

d'un château et de vastes bâtiments d'exploitation entièrement construits à neuf depuis 1846.

Chaque bâtiment a 35 mètres de longueur sur 9 de profondeur. De vastes auvents de 2 mètres 50 centimètres de saillie permettent d'abriter la récolte pendant la décharge des voitures; et, en temps ordinaire, tous les harnais et instruments aratoires; l'un de ces bâtiments abrite un pressoir mécanique.

La contenance des terres est de 90 hectares. M. de Truchis les a divisées en six portions dont un tiers en prairies artificielles.

Voici quel est son assolement :

Première année, plante sarclée fortement fumée ;

Deuxième année, avoine ;

Troisième année, trèfle ;

Quatrième année, blé froment ;

Cinquième année, vesce avec demi seigle.

Nous avons visité avec grand soin les récoltes sur pied. Une pièce de blé de 22 hectares nous a paru fort belle, mais avec un peu de blé carié ; les prairies artificielles étaient en très-grande partie fauchées, la portion qui restait encore à abattre, composée de luzerne pure et de sainfoin pur, était remarquable. Les avoines nous ont moins satisfaits; faites sur une vieille luzerne la terre n'avait pas été assez façonnée avant la semaille et elles étaient pleines d'herbes et de luzerne surtout; les betteraves étaient assez délicates et souffraient comme partout de la sécheresse.

Le cheptel se compose de 40 chevaux de travail, 20 et quelques têtes de vaches et 300 à 350 moutons, total 60 à 65 têtes de gros bétail, soit deux tiers de

tête par hectare. Cette proportion, déjà fort belle, nous a cependant paru un peu faible eu égard à la qualité des terres arables et des prés qui dépendent de la ferme. Les vaches sont de race hollandaise.

Parmi les améliorations qui touchent à l'agriculture, mais sans s'y rapporter entièrement, M. de Truchis nous a fait remarquer : 1° que sa propriété, il y a peu d'années encore, manquait absolument d'eau et qu'après de nombreuses recherches restées infructueuses, sur les indications très-précises d'un savant et modeste hydrologue M. l'abbé Richard, il avait trouvé à 18 mètres de profondeur des sources qui, amenées à la surface du sol par un manège à cheval, donnent près de 10,000 litres d'eau à l'heure.

Il y a quelques années les chemins étaient dans un état déplorable ; il a établi à ses frais près de trois kilomètres de route, dont nous avons été à même d'apprécier le bon entretien.

En outre, M. de Truchis a commencé à faire des essais de plantation de vigne ; il en a déjà édifié un hectare qui a parfaitement réussi. Aussi il a le projet de continuer plus en grand ; il n'emploie que de bons plants.

En résumé les terres d'Ordon qui, il y a vingt ans, avaient une valeur locative de 20 à 22 fr. l'hectare seulement, trouveraient aujourd'hui des fermiers à 80 fr.

De Saint-Loup d'Ordon la Commission s'est rendue chez M. Pruneau, à Bléneau.

Nous avons quitté le calcaire pour l'argile. Nous étions en pleine Puysaie. Des haies vives entourent chaque pièce de terre. Cette disposition est nécessitée

par la nature imperméable du sol qui nécessite des fossés pour l'écoulement des eaux et pour le mode de culture demi-pastorale en usage dans le pays.

L'exploitation que M. Pruneau fait valoir directement par domestiques comprend 406 hectares de terres et prés, situés en grande partie sur le versant d'un coteau, au bas duquel coule le ruisseau du Biaune, qui traverse des prés naturels de bonne qualité et dont M. Pruneau a su doubler l'étendue et augmenter dans une proportion très-notable le rendement, par un habile emploi des eaux du ruisseau.

Aujourd'hui il a 42 hectares de prés.

Le principal corps de ferme se compose, outre la maison du fermier, de deux vastes bâtiments construits presque entièrement par M. Pruneau, ou dont les dispositions intérieures ont été considérablement modifiées pour être plus appropriées aux besoins actuels d'une agriculture perfectionnée.

Une seule étable à vache a 32 mètres de longueur. Ces bâtiments peuvent abriter 40 chevaux, 40 têtes d'espèce bovine, 400 moutons et 4 truies portières.

En outre, de vastes hangars abritent les machines, harnais et récoltes ; au milieu de la cour, place à fumier avec une fosse à purin et une pompe pour l'arrosage ; une mare supérieure est utilisée pour amener de l'eau dans chaque écurie.

L'espèce chevaline se compose de 6 poulinières suivies, race du pays croisée percheron.

L'espèce bovine se compose d'une trentaine de têtes d'animaux de races diverses, femeline, charollaise, Durham et croisement Durham.

Presque tous les animaux sont des sujets d'élite,

ainsi du reste que le prouvent les nombreux succès que M. Pruneau obtient chaque année dans les concours régionaux. Ainsi l'année dernière, au concours de Bar-le-Duc, il a obtenu sept prix, et cette année à Chaumont sur onze animaux présentés il a obtenu neuf prix, dont deux premiers, et une mention honorable.

C'est un triomphe peut être unique parmi tous les éleveurs de France.

Son *Bachi-Bouzouk*, taureau Durham pur, qui fait le service de toute la vacherie, *Ernestine* et *Demonia* sont des animaux hors ligne.

Le troupeau d'espèce ovine se compose actuellement de 60 à 80 brebis race du pays et d'autant d'agneaux.

Sur le Biaune, à l'extrémité de la prairie, il existait un ancien moulin que M. Pruneau a transformé en porcherie pouvant abriter 12 à 14 truies porteuses ou cochons gras; non loin il a fondé un établissement d'équarrissage pour l'abat des animaux; il compte sur environ 300 têtes par an.

Un emploi judicieux des détritits va lui produire, outre la nourriture de ses porcs, une masse d'engrais qui lui permettent de rendre ses terres de plus en plus fertiles.

Un champ de topinambours où les porcs peuvent paître en liberté toute l'année, un ruisseau d'eau toujours claire pour les faire baigner, un bois pour les ombrager, tels sont les avantages de ce lieu pour y installer une porcherie modèle.

Nous avons parcouru une grande partie des terres du domaine; nous avons été frappés surtout de la beauté des blés semés en ligne; c'est que M. Pruneau est l'inventeur d'un semoir qui agit avec autant de facilité

et

de régularité dans les pierres que dans le sable ; nous avons en effet examiné un ancien *murgé* qui est le triomphe de cet instrument.

Les prairies artificielles étaient en grande partie récoltées, celles qui restaient encore à abattre présentaient un beau spécimen.

Comme plantes sarclées nous avons trouvé des carottes, des betteraves, des pommes de terre et des choux du Poitou ; ces plantes demandaient toutes de l'eau et étaient fort altérées.

L'assolement adopté par M. Pruneau est l'assolement quaternaire, avec une partie réservée du quart de sa contenance pour les prairies artificielles.

Première année, plantes sarclées avec fumûre ;

Deuxième année, céréales de mars ;

Troisième année, cultures fourragères et industrielles ;

Quatrième année, blés froments.

Nous avons trouvé chez lui une comptabilité parfaitement en règle d'après le système de M. Saintoin, secrétaire du comice d'Orléans.

Telles sont, Messieurs, les observations que nous avons pu recueillir sur les deux fermes qui se présentaient pour la première partie du titre : « *Améliorations agricoles : aux propriétaires qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans les exploitations agricoles.* » La Commission, à l'unanimité, a accordé le premier prix, une médaille d'or, à M. Pruneau, et le deuxième prix, une médaille d'argent, à M. de Truchy ; elle vous prie de vouloir bien ratifier ce jugement.

Le domaine du Bréau, que nous avons visité ensuite, est situé à quelques kilomètres de Villiers-Saint-Benoît.

Il se compose de 25 hectares de terres et prés disposés annuellement pour un assolement quadriennal ainsi réparti :

Première année, 25 hectares jachères ;

Deuxième année, 25 hectares de blés fumés ,

Troisième année, 20 hectares de trèfle et vesce ;

Quatrième année, 20 hectares d'orge, avoine et 5 hectares de cultures dérobées de plantes sarclées.

Il reste 45 hectares de prairies naturelles et environ autant de prairies artificielles remplacées à mesure qu'on les défriche.

Les blés sont fort beaux, les herbes artificielles étaient toutes fauchées ; les plantes sarclées étaient en bonne culture, mais très-altérées.

Les près situés au milieu de la vallée et arrosés par le ruisseau de la Ouanne sont de première qualité.

Les bâtiments d'exploitation, construits à neuf en 1859, forment un bel ensemble et peuvent abriter, outre les harnais et les machines aratoires, 200 à 250 moutons, 25 têtes de genisses ou de vaches, 12 à 14 bœufs et 12 chevaux d'attelage. Ces derniers animaux sont de race percheronne ; les vaches, de race cotentine, sont choisies comme laitières ; le lait est transformé en beurre et en fromage.

Le produit des terres, d'après les notes fournies à la Commission et extraites d'une comptabilité parfaitement tenue, est de 48 fr. à 50 fr. l'hectare. Le Bréau appartient à M. de Saint-Didier, mais en son absence la ferme est dirigée par M. Faussé, régisseur à gages, auquel M. de Saint-Didier laisse l'entière direction des travaux agricoles ; nous allons revenir sur ce mode de faire valoir au point de vue des primes que nous avons à décerner.

Nous avons examiné en dernier lieu l'exploitation de M. Poupard, à Guerchy, près d'Aillant. Guerchy est situé dans un de ces plis de terrain qui forment un des vallons les plus fertiles de la riche vallée d'Aillant; le sol y est naturellement d'une fertilité incomparablement supérieure à tout ce que nous avons vu jusqu'à présent, il nous suffira de dire, pour en donner une idée, que depuis quelques années les habitants de Guerchy se livrent à la culture en plein champ et sur une grande échelle, des concombres et cornichons, et pour eux c'est la source d'un revenu considérable.

L'exploitation de M. Poupard est située au milieu même du village, pays de division; les terres qu'il cultive sont disséminées en un nombre considérable de parcelles; il possède en propre une quarantaine d'hectares et il en loue à peu près autant. Nous avons parcouru quelques-unes de ces parcelles; les luzernes, sainfoins et blés y sont naturellement fort beaux; l'assolement des betteraves a moins bien réussi; nous avons vu des planches semées en ligne qui sont fort peu avancées, il en a même un champ tout entier où elles ne sont pas encore levées et où elles ne lèveront probablement pas; en tout cas il serait trop tard pour qu'elles pussent fournir un beau produit.

Les bâtiments d'exploitation sont très-convenablement disposés, ils peuvent abriter vingt têtes de bêtes à corne dont 15 à 18 vaches, 6 chevaux et 400 à 450 moutons.

Les vaches, de race laitière, sont fort belles et bien tenues. M. Poupard s'attache particulièrement aux qualités laitières de ces animaux, la proximité d'une grande ville lui rend la vente du lait facile et fruc-

tueuse. Il possède un beau taureau. Depuis deux ans, M. Poupard a joint à son exploitation une distillerie de betterave sur système Lair; les engins distillatoires seuls lui reviennent à 12,000 fr.; les bâtiments qu'ils occupent, les diverses appropriations qu'il a été obligé de faire, montent bien encore de 12 à 13,000 fr., c'est donc 25,000 fr. engagés dans cette industrie. Comme cette distillerie n'est établie que depuis deux ans, M. Poupard ne peut donner à la commission des chiffres sur le bénéfice net qu'elle lui procure. Tout en approuvant en général l'annexion de l'industrie à l'agriculture et en félicitant M. Poupard de l'initiative qu'il a prise à ce sujet, la Commission lui a exprimé la crainte qu'il ne soit dans un milieu qui ne lui permette pas de récolter par lui-même une assez grande quantité de betteraves pour alimenter constamment une distillerie aussi importante.

Nous vous avons dit, Messieurs, que M. Faussé, directeur du Bréau, était régisseur gagé. La Commission s'est demandée si elle devait lui accorder un prix en présence du texte formel du second paragraphe du titre *Améliorations agricoles*, ainsi conçu : « *aux fermiers ou propriétaires cultivant par leurs mains qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations.* » Elle a bien vu qu'en le lui accordant elle n'était pas dans la lettre du programme, mais en présence de l'activité, de l'intelligence, de l'aptitude toute spéciale que M. Faussé paraît avoir pour l'agriculture, elle a conclu néanmoins pour l'affirmative et vous propose de lui accorder le premier prix, une médaille d'argent et 200 fr.; mais ce n'est toutefois qu'une proposition; à vous, Messieurs, de décider la question

en dernier ressort. En tout cas elle a été d'avis de n'accorder que le deuxième prix, une médaille de bronze et 150 fr. à M. Poupard, mais à titre spécial d'encouragement pour l'annexion d'une distillerie de betteraves à son exploitation agricole.

PRIX DE FERMIERS.

Personne ne s'étant présenté pour obtenir ce prix, la Commission s'est demandée si elle ne pouvait pas le donner d'office.

Elle croit que le bien qui existe dans la ferme de M. Poupard est dû en grande partie à madame Poupard. Elle a été frappée de sa bonne tenue, de la raison de tout ce qu'elle a dit, non-seulement sur la partie intérieure de la ferme qui concerne plus spécialement les femmes, mais encore et surtout sur la partie industrielle et commerciale.

La Commission vous propose donc, Messieurs, de donner à madame Poupard le prix destiné à la fermière, aux termes du paragraphe ci-dessous de votre programme, « à la fermière qui par son activité, son esprit d'ordre, ses soins vigilants, aura le plus efficacement coopéré au succès d'une exploitation rurale, et à la prospérité d'une famille agricole. »

TROUPEAU D'ENSEMBLE.

A la suite de la visite des fermes, nous avons été appelés à examiner le troupeau de M. Roudault, à Bois-Ramart, près Charny, pour la prime à décerner au plus beau troupeau d'ensemble.

Il possède deux cents brebis que la Commission a visitées à la bergerie et qu'il a trouvées en très-bon état ;

la race n'est pas parfaitement homogène, cependant l'introduction depuis quelques années de béliers métis mérinos tend à l'uniformiser de plus en plus ; l'état des agneaux ne laisse rien à désirer; d'après des notes fournies par M. Roudault, son troupeau, acheté en 1858, au prix de 3,143 fr. pour cent soixante-une bêtes, lui a produit depuis cette époque un revenu de 4,500 fr. et le cheptel, en outre, s'est élevé de 3 à 6,000 fr.

La Commission, Messieurs, vous propose de décerner à M. Roudault le premier prix de troupeau d'ensemble consistant en une médaille d'or.

DRAINAGE.

Le drainage rentrait encore dans les attributions de notre Commission des améliorations agricoles, mais les termes du programme, qui limitait l'examen aux travaux faits dans le courant de l'année, ont empêché tous les draineurs de se mettre sur les rangs et la Commission n'a reçu aucune demande.

Cependant, MM. Toutée, propriétaire à Saint-Fargeau ; Martin, propriétaire et maire de Venisy ; De Missiessy, à Champignelles ; Paul Lavollée, à Champignelles, ont remis quelques notes. A vous, Messieurs, de juger s'il vous semble convenable de leur accorder des récompenses.

Les travaux de M. Toutée ont été exécutés sur la commune de Septfonds. Je n'ai pas visité ceux de cette année ; mais je connais parfaitement ceux des années précédentes et je puis certifier qu'il a obtenu des résultats extrêmement satisfaisants pour la facilité des labours, la régularité des récoltes et surtout pour la culture des prairies artificielles, l'humidité constante

du sol rendant impossible l'ensemencement de la luzerne; j'ai vu de magnifiques luzernières dans des champs où certes cette plante n'aurait pas pu réussir avant le drainage.

M. Toutée a drainé en 1855, 1857, 1860. 12 h. 85 a.

En 1864, 1865. 4 50

Total. 17 35

Les tranchées sont creusées à 90 centimètres de profondeur, les collecteurs à un mètre. Le coût en moyenne a été environ de 200 fr. par hectare.

M. Lavollée a fait exécuter aussi divers travaux de drainage, dont il a obtenu les meilleurs résultats : les herbes artificielles, luzerne et sainfoin, sont incomparablement plus belles sur les terres drainées que sur les terres de même qualité qui n'ont pas subi cette amélioration.

Les travaux de drainage de M. Martin se composent de 6 hectares 47 ares, dont le coût a été de 240 fr. par hectare.

M. Martin estime que le rendement a été augmenté d'un cinquième depuis le drainage.

M. de Missiessy, propriétaire à Champignelles, a fait exécuter cette année même 9 hectares 72 ares de drainage, au prix de 340 fr. l'hectare. Ces travaux sont trop récents pour qu'il puisse en apprécier les résultats, mais quelques essais précédemment tentés lui donnent lieu d'espérer qu'ils ne seront pas moins productifs que ceux opérés dans des climats analogues.

La Commission vous propose, Messieurs, de décerner *ex æquo* une médaille de vermeil à MM. de Missiessy et Toutée.

Ex-æquo une médaille d'argent à MM. Paul Lavollée et Martin de Venisy.

Elle a pensé, en outre, qu'il était convenable de récompenser également les agents coopérateurs d'un travail qui ne vaut qu'autant qu'il est exécuté avec le plus grand soin et qui disparaît sous terre aussitôt qu'il est achevé pour ne se manifester que par ses effets ; en conséquence elle vous propose de donner des médaille de bronze à MM. Larivière, à Mézilles ; Brunot, à Champignelles ; Mannevy, de Saint-Fargeau, au titre d'agents coopérateurs.

APICULTURE.

La commission a reçu la demande de cinq apiculteurs qui ont réclamé la visite de leurs ruchers.

Ce sont :

MM. Rapin-Gaigé, à Villeneuve ;

Cochet, à Joigny ;

Saron, —

Roidot, —

Bidault, à Saint-Fargeau.

A son grand regret la Commission n'a pu visiter les ruchers de ces messieurs, mais elle a reçu d'eux quelques notes écrites sur lesquelles elle a basé son rapport.

De ces cinq apiculteurs, les quatre premiers MM. Rapin, Cochet, Saron et Roidot sont des apiculteurs amateurs, c'est-à-dire qu'ils ne s'occupent de leurs ruches que dans leurs moments perdus, dans les loisirs que leurs laissent leurs fonctions ou leurs autres travaux.

Seul M. Bidault est un apiculteur commerçant et éleveur ; c'est sa seule industrie, son unique occupation.

Il s'occupe d'apiculture depuis seize ans ; il a commencé en 1843 avec quatre-vingts ruchers et en possède aujourd'hui sept cents répartis en dix-huit jardins sur douze communes.

En temps ordinaire, il les visite une fois par semaine et tous les deux ou trois jours à l'époque de l'essaimage.

M. Bidault fait en outre le commerce de ruches, il en achète et il en vend pour quelques milliers de francs chaque année, c'est particulièrement dans le Gâtinais qu'il les exporte.

Le produit moyen de chacun de ses paniers est de 40 kilos de miel. En 1864 la moyenne s'est élevée à 42 kilos; presque toujours il force artificiellement l'essaimage, c'est-à-dire qu'aussitôt qu'il s'aperçoit qu'il y a deux reines dans un panier, avec son enfumoir il force l'une d'elles à sortir. Il a fondé une nouvelle colonie, il obtient ainsi plusieurs paniers par an, il en a même obtenu quatre, qui tous ont parfaitement réussi, mais il cite ce fait comme extraordinaire.

M. Rapin Gaigé, de Villeneuve-sur-Yonne, possède aujourd'hui cinquante ruches produit d'un seul panier acheté par lui en 1855.

D'après ses notes son bénéfice successivement accru en neuf années a été de 4,463 fr., y compris la valeur actuelle de ses paniers ; la moyenne de production de chaque panier est de 40 à 44 kilos.

M. Rapin est un apiculteur qui traite avec amour ces utiles hyménoptères, malgré leurs dards et leurs poisons.

Dans les notes ci-jointes, il décrit avec complaisance la manière très-intelligente avec laquelle il soigne ses

paniers malades ; quand il fait froid il les apporte dans sa chambre à coucher, il les met auprès d'un bon feu pour qu'ils aient une douce température ; quand ils ont faim il leur donne son meilleur miel et son meilleur vin avec addition de sucre.

Il cite un cas où à force de bons soins il a ressuscité un panier dont toutes les mouches étaient mourantes.

M. Cochet est non moins amoureux de ses abeilles que le pasteur Aristée ; il leur consacre tout le temps que lui laissent ses fonctions de receveur municipal de la ville de Joigny.

Il en possède quarante paniers, ni plus ni moins ; il n'en veut pas davantage, dit-il, parce qu'il ne pourrait donner les mêmes soins à un plus grand nombre d'élèves. Comme il tient à les bien traiter et à leur laisser toujours une ample provision de nourriture, il ne leur retire chaque année qu'une faible portion de miel, mais il sait distiller avec leurs produits une liqueur qu'il appelle *apiculture* et qui est vraiment délicieuse.

M. Saron est un observateur minutieux des mœurs des abeilles, il sait que la qualité du miel dépend des fleurs sur lesquelles elles butinent, il décrit minutieusement les soins de propreté qu'il faut leur donner, au mois de septembre la toilette d'automne, et au mois de mai la toilette du printemps ; ôter toutes les ordures amassées l'hiver, nettoyer avec les barbes d'une plume les rayons de miel et les débarrasser des toiles d'araignée, etc.

Puis passant aux soins hygiéniques que doit prendre tout bon apiculteur dans l'exercice de ses fonctions, il ajoute :

« Il ne faut jamais manier les ruches sans être bien

« lavé, nettoyé et bien propre ; ne pas être ivre, et ne
« pas avoir eu affaire aux femmes le jour précédent, il
« faut autant que possible avoir de bonnes odeurs dans
« la bouche. »

Avis aux fumeurs.

Le produit en miel de M. Saron est de 8 à 10 kilog.
par panier.

M. Saron force également ses essaims au moyen de
l'enfumoir, il ne dit pas combien il en possède.

M. Roidot a divisé ses ruches en trois séries :

Ruches en paille ;

Ruches en osier ;

Ruches en boîtes à plusieurs compartiments, le tout
formant un total de 70.

Les ruches en paille sont celles où les abeilles se
plaisent le mieux et où les rayons sont les plus blancs.

Cinquante paniers n'ont produit cette année que
vingt-deux essaims.

Le produit moyen est de 10 kilos de miel par panier.
L'année dernière il avait obtenu 12 kilos.

La Commission conclut ainsi :

MM. Cochet et Roidot ont déjà été primés pour l'api-
culture, et tout en ayant remis leurs notes, ils ne se
portent pas concurrents.

La commission vous propose, en conséquence, de don-
ner le 1^{er} prix, une médaille de vermeil, à M. Bidault.

Le 2^e prix, une médaille d'argent, à M. Rapin-Gaigé,
et une médaille de bronze, à M. Saron.

PRIMES ET RÉCOMPENSES.

Première partie.

PRIX OFFERTS AUX CONCURRENTS DE TOUT LE DÉPARTEMENT.

Familles agricoles.

Prix offert par M. le président de la Société centrale.

Une médaille d'or ou 200 fr., M^{me} Elisabeth Hivert, veuve Terre, à Montelon, commune de Montréal, mère de huit enfants tous adonnés à l'agriculture.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Instituteurs.

1. prix. Une médaille de vermeil, et un traité d'agriculture, M. Viel, instituteur à Maligny.
2. prix. Une médaille d'argent et un traité d'agriculture, M. Deligne, instituteur à Courson.
3. prix. Une médaille de bronze et livres d'agriculture, M. Malécot, instituteur à Ormoy.

Institutrices.

1. prix. Une médaille de vermeil et un traité d'économie rurale, Mlle Manigot, institut. communale à Auxerre.
2. prix. Une médaille d'argent et un traité d'économie rurale, sœur Basilide, instit. commun. à Champlay.
3. prix *ex æquo*. Une médaille de bronze et livres d'agriculture, Mlle Rogelin, à Brion ; M^{me} Guttron, à Charbuy ; Mlle Repiquet, à Montillot ; M^{me} Hémard, à Neuvy-Sautour.

SERVITEURS AGRICOLES.

Hommes.

Domestiques, Laboureurs et Charretiers.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épar-

gne de 80 fr., Louis-Joachim Bréjean, à Saint-Cydroine, 40 ans de services dans la même maison.

2. prix. Une méd. de bronze et un livret de 60 fr., Vallée.

Vincent à Laroche, 34 ans de services.

3. prix *ex æquo*. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., Auguste Trottier et Edouard Trottier, à Saint-Aubin Château-Neuf, 30 ans de services.

Prix spécial. Une médaille de bronze et 20 fr., Roulet Marien, exploitant la ferme de Villiers-Saint-Benoît.

Bergers.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., Nicolas Tavernel, à Brion, 38 ans de services dans la même famille.

2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., Auguste Berthelin, à Turny, 18 ans de services.

Femmes.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., Florentine Boudin, à Chailley, 38 ans de services chez les mêmes maîtres.

2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., Madeleine Bernard, veuve Salley, à Venisy, 27 ans de services.

LABOURS.

Labourage des terres.

Prix donné par M^{me} Leblanc de Villeneuve-sur-Yonne.

Une médaille d'argent et un livret de la Caisse d'épargne de 50 fr., Auguste Luzeau, laboureur chez M. Chantemille à Laroche.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de 35 fr., Mary Narcisse, chez M. Duval, à Branches.

2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 30 fr., Rougemont Constant, à Verlin.

3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 25 fr.,
Ferdinand Dupin, chez M. Poupart, à Guerchy.
4. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr.,
Barrot Jules à Looze.
5. prix. Une médaille de bronze, Couard, à Migeennes.
6. prix. Une méd. de bronze, Médard Gustave, à St-Julien.

Labourage de la vigne à la charrue.

Prix unique. Une médaille de bronze et 25 fr., M. Perdriat,
à Joigny, pour culture de la vigne avec une char-
rue menée par un âne.

Adultes.

1. prix. Une médaille d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de 35 fr., Chaumartin Ulysse, à Cham-
vres.
2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 30 fr.,
Edouard Grenet, à Passy, près Sens.
3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 25 fr.,
Pécard Anatole, à Chamvres.
4. prix. Une médaille de bronze et un livret de 20 fr.,
Michaut, domestique, à Paroy-sur-Tholon.
5. prix. Une médaille de bronze et un livret de 15 fr.,
Michel Auguste, à Branches.
6. prix. Une médaille de bronze et un livret de 10 fr.,
Bernier Emile, à Chamvres.

Enfants.

1. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., Lambert Jules,
à Chamvres.
2. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Chopinette, do-
mestique, à Paroy.
3. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Gobery, domes-
tique, à chamvres.

Mention honorable à M. Mourlout, de Montigny, pour
l'essai de charrue à vigne mue par un treuil.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

RACE CHEVALINE.

Etalons.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 150 fr.,
M. Choutier, de Saint-Fargeau, étalon percheron.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 100 fr.,
M. Tillière, de Saints.

Juments poulinières.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 100 fr.,
M. Lacour, de St-Fargeau, jument percheronne.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 50 fr.,
M. Saffroy, de Brion.

Poulains et pouliches.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 60 fr.,
M. Lacour, de St-Fargeau, pouliche percheronne.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 40 fr.,
M. Beauvais, de Crécy, pouliche croisée.

Chevaux et juments de 4 à 3 ans.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 60 fr.,
M. Tillière, de Saints, croisement percheron.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 40 fr.,
M. Saffroy, de Brion.

RACE BOVINE.

Taureaux.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 50 fr.,
M. Gentil, de Saint Julien-du-Sault, race normande.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 30 fr. Néant.
3. prix. Une médaille de bronze et une prime de 10 fr.,
M. Pavillon, à Joigny, race du pays croisée.

VACHES.

Vaches laitières.

Prix unique. Une médaille d'argent et une prime de 25 fr.,
M. Carré, meunier, à Bonnard, race normande.

*Vaches laitières ayant fait au moins 1 veau dans
le département.*

Prix unique. Une médaille d'argent et une prime de 30 fr.
M. Chantemille, de Chamvres, race normande.

Veaux de 6 mois à 2 ans.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 20 fr.,
M. Chantemille.
2. prix. Une médaille de bronze et une prime de 10 fr. Néant.
3. prix. Une médaille de bronze et une prime de 5 fr.,
M. Wandel Martin, de Jiogny.

RACE OVINE.

Béliers de 1 an au moins et 4 ans au plus.

1. prix. Une médaille d'argent et une prime de 80 fr.,
Couard Pierre, de Brienon.
2. prix. Une médaille d'argent et une prime de 70 fr.,
Millat, de Chigy.
3. prix. Une médaille de bronze et une prime de 60 fr.,
Beau de Sambourg.
4. prix. Une médaille de bronze et une prime de 50 fr.,
Boudin Isidore, de Poissy.
5. prix. Une médaille de bronze à Martin Théodore.

AGNELLES ET BREBIS.

Troupeaux de 30 brebis au moins.

- Prix unique. Une médaille d'argent et prime de 80 fr.
M Thierry, fermier à la Garenne, pr. Tonnerre.

MACHINES AGRICOLES.

Médailles de vermeil :

MM. Mimard, de Villeneuve-sur-Yonne, pour sa cuve à fermentation perfectionnée.

Lemonnier, de Châtillons, pour son pressoir ambulant avec rappel des médailles d'or déjà obtenues à diverses expositions.

Messenger, de Chamvres, pour ses charrues à vigne, avec 30 fr.

François, pour sa voiture agricole dite Auxerroise, à plusieurs fins.

Durand, de Dian; pour sa charrue Dombasle perfectionnée, sa houe à cheval et sa machine à battre les faux, plus 40 fr.

Médailles d'argent :

MM. Michel, de Branches, pour ses charrues à rueller et à biner, plus 25 fr.

Mourlon, de Montigny, pour une charrue à treuil, plus 25 fr.

Mony, de Sens, pour l'ensemble de ses charrues et machines, plus 20 fr.

Tocqueville, de Chassy, pour ses herses articulées, plus 25 fr.

Boudin, d'Avallon, pour l'ensemble de ses charrues, plus 45 fr.

Gaigé, pour sa fabrique de feuilletes, plus 30 fr.

Vigroux, pour une machine à battre, mue par un cheval marchant sur un plan incliné, plus 40 fr.

Milon, de Rouvray, fabrique de tuiles et briques creuses.

Damien, de Villenavotte, fabrique de tuiles et briques creuses.

Picard, de Montereau, pour son exposition, plus 25 fr.

Raton, pour son robinet à entonner.

Leroy, de Champigny, pour son enclume à battre les faux.

Paulvé, pour ses hache paille.

Rollet, de Bussy, pour son enclume à ressort à battre les faux.

Bertin, de Montereau, pour l'introduction d'une dans la machine à nettoyer la paille.

Médailles de bronze :

MM. Barrault, de Véron, pour son ensemble de charrues, plus 20 fr.

Pujol, de Pont-sur-Vanne, pour sa charrue à pointe mobile et avant-train perfectionné, plus 20 fr.

Cailloux, pour une charrue, plus 20 fr.

Pinot, de Montigny, pour un sarcloir.

Laureau, de Venizy, pour sa charrue, plus 20 fr.

Naslot, fabricant d'instruments agricoles et horticoles, plus 25 fr.

Seguin-Goussery, alambic perfectionné.

Naux, pour sa fabrication de feuilletes à entonnoir et à soupape, plus 20 fr.

Louis Antoine, de Perreux, pour son collier de cheval.

Lecomte, d'Etigny, pour sa charrue à pointe mobile, plus 20 fr.

Poullain, pour son ensemble de colliers d'attelage.

Loyseau d'Héry, machine à fendre l'osier.

Bouvet, de Migennes, pour un casse-noix de son invention.

Augé Viot, pour une machine à battre, plus 30 fr.

Toulot, pour une pompe d'arrosage.

Saron, de Joigny, appareil à fondre le miel.

Bey Alexandre, de Laroche, pour une tonne à fond mobile.

Peard, pour sa fabrication de feuilletes, plus 20 fr.

EXPOSITION HORTICOLE ET DE PRODUITS DIVERS.

Une médaille de bronze et 25 fr., Pichery aîné, de Villeneuve ;
Id. et 20 fr. Pichery jeune, de Joigny,
pour leurs collections exposées de fleurs et de
fruits.

Produits divers.

Une médaille de bronze et 10 fr., Baillet, pour son exposition de produits maraichers.

Une médaille de bronze et 10 fr., Devergne Barthélemy, à Egleny, pour son exposition de plantes fourragères.

Deuxième partie.

Prix d'arrondissement.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Propriétaires.

1. prix. Une médaille d'or donnée par S. M. l'Empereur, M. Pruneau, à Bléneau.
2. prix. Une médaille d'argent, donnée par S. E. le Ministre de l'agriculture, M. le vicomte de Truchis, à Saint-Loup-d'Ordon.

Fermiers ou propriétaires cultivant par leurs mains.

1. prix. Une médaille d'argent du Ministre de l'agriculture et 200 fr., M. Fossé, régisseur au Bréau, p. Villiers-Saint-Benoît
2. prix. Une médaille de bronze et 100 fr., M. Augustin

Poupart, à Guerchy, à titre d'encouragement pour annexion d'une distillerie à son exploitation.

3. prix. Une médaille de bronze et 50 fr., Saison, fermier de M. P. Lavollée, à Champignelles.

Fermières.

Une médaille de vermeil à Mme Augustin Poupart, à Guerchy, pour ses soins intelligents et efficaces dans l'exploitation que dirige son mari tant comme propriétaire que comme fermier.

Troupeau d'ensemble d'au moins 400 têtes élevées à la stabulation.

1. prix. Une médaille d'or donnée par S. E. le Ministre de l'agriculture, M. Roudault, à Bois-Ramard, près Charny.
2. prix. Une médaille de Vermeil. Néant.

ENGRAIS.

Fermier ou propriétaire cultivant par ses mains.

Une médaille d'argent, à M. Desliens, fermier à Esnon, pour sa fosse à purin.

DRAINAGE.

Une médaille de vermeil, M. le vicomte de Mississy, à Champignelles.

Une médaille de vermeil, M. Toutée Romain, de Saint-Fargeau.

Une médaille d'argent, M. Paul Lavollée, du Parc-Vieil, près Champignelles.

Une médaille d'argent, M. Martin, de Venizy.

Médailles de bronze de bronze et 15 fr., Frédéric Larivière,

au Fort, commune de Mézilles; Brunot, chef cantonnier à Champignelles; Mannevy Jules, à Saint-Fargeau; comme coopérateurs.

FAUCHAGE.

(Prix de canton.)

1. prix. Une médaille d'argent, Cathelin Alexandre, de Cézy.
2. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Griache Philéas, de Cézy.
3. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Chollet Narcisse, de Saint-Aubin.
4. prix. Une médaille de bronze et 5 fr., Guibert Amand, de Villecien.
5. prix. médaille de bronze, Giraudon, de Cézy.

BOTTELAGE.

(Prix de canton.)

1. prix. Une médaille d'argent, Choppin, de Chamvres.
2. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Ramond, de Joigny.
3. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Renard, de Villecien.
4. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., Robichet Nicolas, de Cézy.
5. prix. Une médaille de bronze et 5 fr., Collinet jeune, de Joigny.
6. prix. Une médaille de bronze, Remy Jean, de Villecien.

MARÉCHALERIE.

1. prix. Une médaille d'argent et 50 fr., Amblart, de Joigny.
2. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., Lecomte, d'Étigny.
3. prix. Une médaille de bronze et 20 fr., Dru, de Joigny.

GARDE CHAMPÊTRE.

Au meilleur garde champêtre communal du canton de Joigny.

Une médaille de bronze et une prime de 50 fr., Victor Bourgeois, garde champêtre à Brion.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE ET HORTICOLE.

Instituteurs.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Prix donné par M. Javal.

Une médaille de vermeil et un ouvrage d'agriculture, Colson, instituteur à Saint-Julien-du-Sault.

ENSEIGNEMENT HORTICOLE.

Prix donnés par le Ministre de l'instruction publique.

1. prix. Des livres, Veau, instituteur au Fays, commune de Turny.
2. prix. Des livres, Nasse, instituteur, à La Celle-Saint-Cyr.
3. prix. Des livres, Boucherat, instituteur, à Perreux.

Institutrice.

Prix donné par M. Javal.

Une médaille de vermeil et un traité d'économie rurale et domestique, Mlle Largeot, institutrice communale, à Arces.

Instituteurs.

CARTES GÉOLOGIQUES.

1. prix. Une médaille de vermeil et 50 fr., M. Jeubert, directeur de l'école communale, à Joigny.
2. prix. Une médaille de vermeil, 25 fr. et un livre, M. Imbert, à Prunoy.
3. prix. Une médaille d'argent et 15 fr., M. Larrivée, instituteur-adjoint, à Bussy-en-Othe.
4. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., M. Motheré, instituteur communal, à Rousson.

5. prix. Un livre, M. Carré, instituteur, à Saint-Cydroine.
6. prix. Un livre, M. Tissier, instituteur, à Villecien.
7. prix. Un livre, M. Leclerc, instituteur, à Guerchy.
8. prix. Un livre, M. Fourrey, instituteur, à Saint-Martin-sur-Ouagne.
9. prix. Un livre, M. Michaut, à Cézy.

CLASSE D'ADULTES.

Maîtres.

1. prix, donné par la ville de Joigny, médaille de vermeil et grand ouvrage scientifique, M. Vallet, instituteur, à Dixmont.
2. prix, donné par M. d'Richal, médaille d'argent, et ouvrage scientifique, MM. Jeubert et Gironde, chargés du cours d'adultes, à Joigny,
3. prix, médaille de bronze et ouvrage scientifique, M. Mossot, instituteur, à Brion.
4. prix, médaille de bronze et un livre, M. Gillet, instituteur, à Charny.
5. prix, médaille de bronze, M. Constant, instituteur à Laferté-Loupière.

ÉLÈVES ADULTES DE 18 ANS.

Canton de Joigny.

1. prix. Une médaille d'argent et 50 fr. donnés par M. Couturat, à Arthaut Victor, tonnelier.
2. prix. Une médaille de bronze donnée par la commune de Brion, et un livre donné par S. Exc. le Ministre de l'instruction publique, à Saffroy Consille, cultivateur, élève de M. Mossot, de Brion.
3. prix. Une médaille de bronze donnée par M. Couturat et

un livre donné par S. Exc. le Ministre de l'instruction publique, à Pautré Léopold, élève de l'école de Joigny.

Canton d'Aillant.

1. prix. Une médaille d'argent et 50 fr., donnés par M. d'Ornano, à Bergery Jules, scieur de long, à Villiers-Saint-Benoît.
2. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par M. Ravin, à Martin Gustave, cultivateur, élève de M. Tercy, de Neuilly.

Canton de Bléneau.

Une médaille d'argent et 50 fr. donnés par M. Houette, à Bazelier Jean-Baptiste, charpentier, élève de M. Ladoué, de Champcevrains.

Canton de Brienon.

Une méd. d'argent et 50 francs, donnés par M. Javal, à Villain Célestin, de Turny.

Canton de Charny.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. le baron Séguier, à Denis Arthémon, à Charny.

Canton de Cerisiers.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. Brincart, à M. Jouan André, à Fournaudin.

Canton de Saint-Julien.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. Javal, à Morlot Arsène, à Sépeaux.

Canton de Saint-Fargeau.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par la Société d'agri-

culture de Joigny, à Trout Laurent, de Saint-Martin-des-Champs.

Canton de Villeneuve.

Une méd. d'argent et 50 fr., donnés par M. d'Eichthal, à M. Mallet Aldric, à Piffonds.

ÉLÈVES ADULTES DE 15 ANS.

Canton de Joigny.

1. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par la ville, à Creux Emile, de Joigny.
2. prix. Une médaille de bronze donnée par M. Couturat et un livre du Ministre de l'instruction publique, à Villetard Pierre, de Joigny.
3. prix. Une médaille de bronze donnée par la commune de Brion, et un livre du Ministre, à Thuilier Joseph, de Brion.
4. prix. Une médaille de bronze donnée par la commune de de Brion, et un livre du Ministre, à Plumet Henri, de Brion.

Canton d'Aillant.

1. prix. Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par M. Précy, à Maindré Édouard, de Guerchy.
2. prix. Une médaille de bronze et 10 fr., donnés par M. Précy, à Lesourd Jules, de Chassy.

Canton de Bléneau.

Une médaille de bronze et 25 francs donnés par la Société d'agriculture de Joigny, à Sirot Frédéric, à Bléneau.

Canton de Brienon.

Une médaille de bronze et 25 fr., donnés par M. Durand Désormeaux, à Hure Alexandre, à Bussy-en-Othe.

Canton de Charny.

1. prix. Une méd. de bronze et 25 fr., donnés par M. Challe, à Chevallier Arthur, à Charny.
2. prix. Une méd. de bronze et un livre, à Josselin Achille, à Laferté-Loupière.

Canton de Cerisiers.

Une médaille de bronze et 25 francs, donnés par M. Javal, à Vié Célestin, de Fournaudin.

Canton de Saint-Julien.

Une médaille de bronze et 25 fr. donnés par M. Javal, à Frapin Arsène, à Sépaux.

Canton de Saint-Fargeau.

Une médaille de bronze et 25 fr. donnés par M. Dhumez, à Lécosse Armand, à Laveau.

Canton de Villeneuve.

Une médaille de bronze et 25 fr, donnés par la commune de Dixmont, à Duveau Léon, de Dixmont.

ÉLÈVES LES PLUS INSTRUITS EN AGRICULTURE.

GARÇONS.

1. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Pissier Alexandre, à Dixmont.
2. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Lebel Arsène, à Dixmont.
3. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Guinant Louis, à Guerchy.

4. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Fossé Félix, à Brienon.
5. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, Mil Jean-Baptiste, à Saint-Aubin-Château-Neuf.
6. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Poitard Edouard, à Aillant.
7. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Revaud Armand, à Villiers-Saint-Benoit.
8. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Duveau Auguste, à Dixmont.
9. prix. Une méd. de bronze et un livre d'agriculture, à Milliet Ferdinand, à Dixmont.

FILLES.

1. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale, à Paillot Héloïse, à Champlay.
2. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale, à Marc Delphine, à Arces.
3. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale, à Thévenon Estelle, à Venizy.
4. prix. Une méd. de bronze et un livre d'économie rurale, à Fourcaux Armande, à Aillant.

VITICULTURE.

PRIX OFFERTS PAR LA VILLE DE JOIGNY.

Vignerons-Propriétaires.

1. prix. Une médaille en argent et 100 fr., à M. Pavillon Jean-Baptiste, à Joigny.
2. prix. Une médaille de bronze et 30 fr., M. Baillet Julien, à Joigny.

Propriétaires.

(Pour conservation des meilleurs cépages).

Prix unique. Une médaille de vermeil, M. le docteur Grenet, à Joigny.

Tâcherons.

1. prix. Une médaille en argent et un livret de 60 fr., M. Godeau Etienne, à Joigny.
 2. prix. Une médaille de bronze et un livret de 50 fr., M. Frécault Isaac, à Joigny, vigneron de MM. Benoit père et fils.
 3. prix. Une médaille de bronze et un livret de 40 fr., M. Messenger Savinien, à Chamvres.
 4. prix. Une médaille de bronze et un livret de 30 fr., M. Contrault Georges, à Chamvres.
 5. prix. Une médaille de bronze et un livret de 25 fr., M. Jean Lanceron, vigneron de M. Ibled.
- Prix spécial, une médaille d'argent et 25 fr., M. Fleury Arsène, à Cézy, pour l'emploi qu'il a fait de la charrue dans ses tâches.

Taille de la vigne.

(Application de la taille du docteur Guyot).

Une médaille de vermeil à M. Dethou, à Bléneau, pour l'impulsion par lui donnée à la culture perfectionnée de la vigne.

Mention honorable avec bronze à M. Gerasime Amiot, à Aillant, pour sa taille.

Une médaille de bronze et une prime de 10 fr. à chacun des quatre vignerons de M. Dethou : MM. Poupet, Tenain, Boutillier et Foucher.

A la plus vaillante vigneronne du canton de Joigny, une médaille de bronze et prime de 15 fr., veuve Vignot, à Joigny.

Tonnellerie.

1. prix. Une médaille en argent et prime de 50 fr., Landry Hippolyte, à Villevallier.

2. prix. Une médaille de bronze et prime de 30 fr., Gaigé Anatole, à Villeneuve-sur-Yonne.

3. prix. Une médaille de bronze et prime de 20 fr., M. Bey, à Laroche.

Horticulture.

Pépinières, une médaille d'or, M. Dethou, créateur de l'établissement horticole et des pépinières de Bléneau.

Rappel de médaille de vermeil avec mentions très-honorables à MM. Charles et Etienne Robin, directeurs des pépinières, serres et jardins de Bléneau.

Une médaille de vermeil à M. Pichery aîné, à Villeneuve-sur-Yonne, pour ses pépinières, ses jardins et la conduite de ses arbres.

Une médaille d'argent à M. Pichery jeune, de Joigny, pour sa collection de rosiers, et à titre d'encouragement pour création de pépinières.

Une médaille d'argent à M. Baillet, de Joigny, pour sa culture maraîchère.

Une médaille de bronze à titre d'encouragement à Durand, à Cézy.

Taille des Arbres.

Une médaille de bronze et prime de 20 fr., Michel, jardinier à façon, à Joigny.

Mention honorable hors concours, M. Protat, maire à Saint-Julien-du-Sault.

Apiculture.

Une médaille de vermeil à M. Bidault, à Saint-Fargeau.

Une médaille d'argent à M. Rapin Gaigé, à Villeneuve-sur-Yonne.

Une médaille de bronze à M. Saron, à Joigny.

Rappel de médailles et mentions honorables hors concours, à MM. Cochet et Roidot, de Joigny.

SÉANCE DU 27 NOVEMBRE 1865.

PRÉSIDENCE DE M. CHALLE, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à une heure.

Ont pris place au bureau M. Victor Guichard, vice-président; M. Textoris; M. Précy; M. Dallemagne, trésorier; MM. Ribière et Rouillé, secrétaires.

Le secrétaire donne lecture des procès-verbaux de la séance du 29 mai et de la session publique des 24 et 26 juin.

M. Harly-Perraud demande qu'il soit fait mention du toast qu'il a porté au banquet du concours, pour la création, par la société centrale, d'un grand prix d'arrondissement devant faire le pendant du grand prix régional décerné par l'Etat.

Sous le bénéfice des observations de M. Harly Perraud les procès-verbaux sont adoptés.

M. le président déclare que le scrutin pour le renouvellement des membres du bureau et du conseil d'administration restera ouvert jusqu'à 3 heures.

L'assemblée vote sur l'admission de M. Lethorre, greffier du tribunal de commerce à Auxerre, présenté par MM. Jeannez et Guénier. M. Lethorre est admis à l'unanimité.

M. le président dépose sur le bureau un certain nombre d'exemplaires d'une brochure sur la race Durham dans l'Avallonnais offerts à la société par son auteur

M. Renaud, vétérinaire à Avallon. Des remerciements seront adressés à M. Renaud.

La discussion est ouverte sur l'époque et le lieu du prochain concours de la société.

M. le Président fait observer que le concours régional aura lieu à Auxerre en 1866; qu'il serait peut-être opportun que la ville d'Auxerre cédât cette année son tour à la ville de Sens pour le concours de la société centrale, sauf à le reprendre en 1867; que la ville de Sens accueillerait avec empressement cette proposition, et qu'en conséquence le concours de la société pourrait avoir lieu dans cette ville dans le mois d'avril de manière à devancer le concours régional.

Un membre demande si la société ne croirait pas devoir donner une autre destination aux sommes importantes qu'elle consacre chaque année à des concours, par exemple l'introduction dans le département de bestiaux de choix.

M. le Président fait remarquer que les ressources de la société sont en grande partie le produit des subventions qui lui sont allouées par le Ministre de l'agriculture et par le Conseil général, que ces allocations sont subordonnées à la condition d'un concours et même affectées spécialement pour une partie à des récompenses déterminées, que la société ne pourrait donc renoncer à ses concours sans inconvénient de ce côté; il ajoute que d'ailleurs les concours de la société ont produit incontestablement de bons résultats et que l'émulation qui en résulte et les exemples qu'ils offrent peuvent encore porter des fruits.

M. le président met donc aux voix la question de savoir si la société tiendra son concours ou session

publique de 1866 dans la ville de Sens. La majorité de l'assemblée se prononce pour l'affirmative. Le bureau est chargé du soin de se concerter avec le comice de Sens pour la rédaction du programme de cette solennité.

Il est donné communication d'une lettre circulaire du Ministre de l'intérieur relative à l'emploi dans les travaux de l'agriculture des jeunes détenus, et d'une circulaire du Ministre de l'agriculture concernant l'exposition de volailles grasses et de fromages qui aura lieu prochainement à Paris.

M. Ribière rend compte des publications adressées à la société. Le travail de M. Ribière sera inséré au Bulletin.

M. le Président dépose sur le bureau un exemplaire de l'ouvrage de M. Vianne, ingénieur, directeur du *Journal d'agriculture progressive*, intitulé le *Guide de l'Agriculteur*, et dont il est fait hommage à la société par son auteur. Des remerciements seront adressés à M. Vianne.

M. Ribière donne lecture du rapport fait au nom de la commission chargée d'examiner les comptes du trésorier pour l'exercice 1864. Ce rapport propose à la société d'approuver ces comptes en toutes leurs parties et d'adresser des remerciements au trésorier. Ces conclusions sont mises aux voix et adoptées à l'unanimité.

M. le président, tout en constatant que la situation financière de la société est satisfaisante, propose de constituer un fonds de réserve en vue de parer à toute éventualité, faisant observer que ce fonds pourrait aussi permettre à la société, à un moment donné, de prendre quelque mesure ou de s'associer à quelque création

éminemment utile à l'agriculture. Il demande quelle en sera la proportion.

M. Harly-Perraud pense qu'il pourrait être du dixième des recettes.

L'assemblée, consultée, vote à l'unanimité la constitution d'un fonds de réserve du dixième des recettes.

Il est donné lecture d'une lettre de M. Duthoo, membre de la section d'horticulture, qui demande si une exposition horticole sera annexée au concours régional et quelles sont les dispositions qui seront prises à cet effet.

M. le président pense qu'il y a lieu de renvoyer cette lettre à M. le maire d'Auxerre en la lui recommandant spécialement. L'assemblée, consultée, adopte cet avis à l'unanimité.

M. le président entretient l'assemblée de l'exposition collective des vins de Bourgogne qui doit figurer à l'exposition universelle de 1867. Il annonce que le bureau a fait une déclaration pour 500 bouteilles pour le département de l'Yonne. Une réunion aura lieu à Beaune le 40 décembre, dans laquelle seront discutées les premières dispositions à prendre en vue de cette exposition. Il pense qu'il serait utile que la société y fût représentée. Sur sa proposition l'assemblée délègue à cet effet MM. Ravin aîné; Hélie, d'Avallon; Hamelin, de Tonnerre.

M. le président fait le dépouillement et l'analyse des lettres reçues des personnes et des comices auxquels il avait été remis par le bureau des graines de coton du Nord de la Chine. Les résultats constatés par cette correspondance sont divers et contradictoires. Ce qui en ressort surtout c'est que les départements méridionaux

semblent seuls offrir des chances sérieuses de succès. Une balle de cette graine, due à l'obligeance de M. de Montigny, est encore en la possession du bureau qui en fera la distribution dès le mois de mars prochain pour provoquer de nouvelles expériences.

M. le président rappelle qu'il a été réparti entre un certain nombre de membres de la société de la semence de blé généalogique Hallet; il les prie de transmettre au bureau, après la récolte, les renseignements, aussi circonstanciés que possible, sur les résultats qu'ils en auront obtenus.

Sur le bureau est déposé un sac contenant de la graine de brôme de Schrader adressée à la société par *la Fourmillière*. L'assemblée décide que la distribution en sera opérée de manière à ce que l'essai en soit fait dans les diverses natures de terrain du département, le calcaire, l'argile, la craie, les sables et le granit. Elle désigne à cet effet M. Pinard, à Auxerre; M. Esclavy, à Fontenouilles; M. Bourbon, à Saligny; M. Textoris, à Cheney; M. Gontard, à Avallon.

La conférence s'ouvre sur la cuve perfectionnée de M. Mimart. M. le président fait savoir que M. Gaillard, propriétaire de vignes à Auxerre, a fait usage de cet appareil. M. Gaillard s'est livré à des observations comparatives et il n'a constaté à l'avantage des vins fermentés avec l'appareil Mimard qu'une différence de un degré d'alcool sur ses autres vins. Mais il attribue cette faible différence à cette circonstance qu'il les comparait à des vins fermentés à cuve couverte. M. Gaillard pense que quelques modifications utiles pourraient être apportées à l'appareil de M. Mimard, dont les avantages en tous cas sont incontestables. Il a adressé à la société sur ses

observations, des notes qui seront insérées au Bulletin.

M. Précý dépose sur le bureau divers échantillons de vins cuvés, les uns avec le procédé ordinaire, les autres à l'aide de l'appareil Mimard. La société désire qu'il en soit fait la dégustation séance tenante et elle désigne à cet effet MM. Raoul, Bonard et Baudelocque.

Pendant que la commission se livre à cette opération, M. le président fait le dépouillement du scrutin, qui donne les résultats suivants :

Votes exprimés, 50.

Président, M. Victor Guichard, 43 voix.

Vice-président, M. Challe, 45 voix.

— M. Précý, 42 voix.

Secrétaire, M. A. Rouillé, 49 voix.

Secrétaire archiviste, M. Ribière, 49 voix.

Trésorier, M. Dallemagne, 49 voix.

Membres du conseil d'administration :

Pour l'arrondissement d'Auxerre : MM. Rampont-Lechin et David-Gallereux ;

Pour l'arrondissement d'Avallon : MM. Cordier et Raudot ;

Pour l'arrondissement de Joigny : MM. Ravin aîné et Lacour-Lebaillif ;

Pour l'arrondissement de Sens : MM. Louis de Fontaine et le comte de Rochechouart ;

Pour l'arrondissement de Tonnerre : MM. Textoris et le duc de Clermont-Tonnerre.

Après la proclamation du résultat du scrutin, M. Guichard prend la parole et exprime en quelques mots à la société combien il est touché du témoignage de confiance et de sympathie dont elle vient de l'honorer. Il

appliquera tous ses efforts et son dévouement à s'en montrer digne.

La commission chargée de déguster et d'apprécier les échantillons de vins présentés par M. Précy, vient rendre compte du résultat de ses opérations.

Les fioles avaient été cachetées en présence du maire de Villeneuve-sur-Yonne, qui avait attesté par des certificats l'authenticité du contenu.

Les étiquettes en avaient été soigneusement masquées, en sorte que la commission opérait sur chacune d'elles sans connaître la nature du contenu. Elle les désigna dans leur ordre de mérite par les n^{os} 1, 2, 3, 4, 5. Voici le résultat de sa dégustation :

Le n^o 1 s'est trouvé contenir du vin de pressurage cuvé avec l'appareil Mimard ;

Le n^o 2 s'est trouvé contenir du vin sans mélange de pressurage cuvé de la même manière ;

Le n^o 3 s'est trouvé contenir du vin mélangé de goutte et de pressurage cuvé de même ;

Le n^o 4 s'est trouvé contenir du vin de goutte cuvé au système ordinaire, à air libre ;

Le n^o 5 s'est trouvé contenir du vin de pressurage cuvé de la même manière.

La séance est levée à quatre heures et demie.

COMPTE-RENDU, PRÉSENTÉ PAR M. RIBIÈRE, DES PUBLICATIONS ADRESSÉES A LA SOCIÉTÉ.

Messieurs,

Parmi les ouvrages, brochures et bulletins qui ont été adressés à la Société depuis sa dernière séance, il faut mentionner d'abord un travail très-étendu et très-complet, publié récemment par M. Ed. Vianne, ingénieur agricole, directeur gérant du journal d'agriculture progressive : C'est le *Guide de l'agriculteur* comprenant : 1° la description, le choix, l'emploi des machines et instruments agricoles, les avantages qu'ils présentent, leurs prix, etc.; 2° la description des principales races chevalines, bovines, ovines, porcines et gallines; 3° la valeur des engrais du commerce et des semences. Dans cet ouvrage important les instruments agricoles sont examinés « tant au point de vue mécanique que sous celui de leur emploi pratique; et l'on y indique les conditions spéciales dans lesquelles il convient d'en faire usage, les précautions qu'exige leur manœuvre, les difficultés qu'elles présentent, les avantages économiques qui résultent de leur emploi, basés sur des données pratiques; leur prix de vente, les adresses des fabricants. » Quant à l'étude des principales races d'animaux domestiques, elle est envisagée surtout « au point de vue de leurs aptitudes, dans les différentes contrées, aux croisements et aux améliorations dont elles sont susceptibles. » Le texte de ce livre est accompagné de 374 gravures sur bois dont la netteté vient

puissamment en aide aux éclaircissements fournis par l'auteur.

A côté de ce gros volume se place, comme exposition complète d'un sujet intéressant l'agriculture, le *Traité pratique de soufrage*, par A. Paquerée, membre de l'Institut des provinces, etc. Cet opuscule, dans lequel on trouve quelques observations sur l'oïdium, contient « la description d'un appareil servant à répandre avec une grande régularité et une économie bien constatée de soixante pour cent, le soufre et les autres matières pulvérulentes, quelque soit leur état de division. »

Un autre fascicule de 15 pages traite du *mélange ou coupage des vins*, par le baron Gustave de Martrin-Donos, président du comice agricole de Narbonne, etc. M. de Martrin-Donos est l'auteur d'un travail sur les *causes de la décadence des vins de Narbonne* dans lequel les viticulteurs bourguignons trouveraient peut-être pour eux-mêmes quelques enseignements profitables. Nous remarquons, aux premières pages de l'opuscule qui nous est adressé, cette judicieuse réflexion : « l'agriculteur, le viticulteur surtout, ne doit pas se borner à la connaissance plus ou moins parfaite des soins à donner à ses terres et à ses récoltes ; il faut aussi qu'il étudie les moyens d'écouler facilement et avantageusement ses produits ; il doit tenir compte des besoins et du goût de la consommation et donner à ses denrées autant de qualités que son savoir-faire le lui permettra. Donc tout ce qui peut contribuer à ouvrir de nouveaux débouchés à ses produits, tout ce qui peut faciliter leur placement, comme tout ce qui peut les discréditer ou en rendre la vente plus difficile, est du ressort de l'agriculteur et du viticulteur, et, sans être

commerçant, il doit posséder ces connaissances et pouvoir distinguer les bons ou les mauvais services que les intermédiaires lui rendent. » C'est en appliquant cette idée à la production et au commerce des vins du Midi, que l'auteur examine et résout la question du mélange ou coupage des vins. Selon lui, cette opération du coupage a trois inconvénients qu'il résume ainsi : 1^o le coupage est un obstacle au progrès de la vinification ; 2^o il est nuisible aux intérêts du producteur de vins légers ou petits vins ; 3^o il doit amener infailliblement l'abaissement des grands vins de Bordeaux et de Bourgogne. Si les assertions de l'auteur sont fondées, elles méritent assurément d'être méditées en Bourgogne autant que dans les autres contrées viticoles de France, et c'est pour cela que cette brochure devait être signalée à votre attention.

Viennent ensuite de nombreux bulletins de nos sociétés correspondantes. Citons quelques-unes des communications les plus intéressantes qu'ils contiennent.

Dans les nos 66 et 67 du bulletin de la société d'agriculture de Joigny, se trouve le rapport de la commission nommée pour étudier l'importante question de la réglementation des engrais, et pour donner son avis sur la proposition faite par le président de la Société de soumettre à M. le préfet de l'Yonne le projet de réglementer la vente et le débit des engrais dans le département.

Le premier bulletin du comice agricole d'Ancy-le-Franc contient entre autres travaux une *notice sur Olivier de Serres*, par M. Charles Bourguignat et des *rapports sur les labours profonds*, par M. Lachouille fils, et *sur l'emploi de divers engrais*, par M. Beau.

La société impériale d'agriculture d'Alger nous donne dans son bulletin semestriel de 1864 des indications aussi utiles pour la mère-patrie que pour les colonies *sur le rouissage du lin et du chanvre, considéré au point de vue de l'hygiène publique.*

Le comité d'horticulture de Saint-Quentin a pensé que l'égal de l'homme, sinon en toutes choses, du moins pour la culture des fleurs et des fruits, c'était la femme. Il a donc associé celle-ci à son œuvre; et son bulletin d'avril 1865 nous donne une longue liste de dames et de demoiselles patronesses pour l'exposition du mois de mai de la même année. *Utile dulci.* Faut-il recommander cette pensée à la section d'horticulture de notre société?

La société d'agriculture, sciences et arts de la Sarthe ouvre de temps en temps une conférence publique agricole qui paraît plus suivie que celle dont notre ordre du jour fait régulièrement mention, mais dont notre procès-verbal ne peut que trop rarement, à cause de l'abondance des matières, constater les résultats. Le dernier bulletin de cette société contient un compte-rendu assez long de la conférence tenue dans la ville du Mans et pendant laquelle s'est produit un grand nombre d'observations pratiques d'un intérêt incontestable.

Le comité central d'agriculture de Dijon, dans son journal des quatre derniers mois de 1864, publie, indépendamment d'une notice sur le brome de Schrader, deux travaux étendus et dignes de remarque. L'un est le *rapport de M. Liénard, agent-voyer en chef, à l'appui d'un projet de chemins de fer vicinaux*; l'autre est un traité complet *de la culture du houblon dans la*

Bourgogne. Dans ce dernier travail M. E. Jourdeuil préconise pour nos pays, encore plus que pour l'Alsace, la culture du houblon dont la production croissante vient de nécessiter dans la Côte-d'Or la création d'une foire spéciale. Après une longue série de renseignements tout à fait pratiques sur la nature du sol propice à cette plante, sur le défoncement, la plantation, l'emperchement, l'attachage des tiges, le buttage, l'enlèvement des entrefeuilles, la récolte, la dessication, la taille, les engrais, les labours ou binages et enfin les produits certains de cette culture, l'auteur exprime la conviction que le marché anglais ouvrira un large débouché au houblon de Bourgogne aussi bien qu'à celui de Bavière et de Bohême ; puis il termine par cette réflexion : « On peut planter sans inquiétude et donner la plus grande extension à cette culture... On boit aujourd'hui de la bière en quantités énormes dans le midi de la France, en Espagne, en Italie et en Afrique. Il faut donc fournir à la consommation de ces pays, puisqu'ils ne peuvent produire du houblon à cause de leur température élevée. Il y a encore une autre raison de se rassurer, qui paraît plaisante, mais qui est vraie. Plus on fume, plus on boit. Tous les ans le produit de l'impôt sur le tabac augmente, par conséquent tous les ans on fume et on boit davantage, et de la bière, bien entendu, car on ne boit pas de vin en fumant... On peut donc augmenter la culture du houblon, sans aucune crainte, tant qu'augmentera le produit de l'impôt sur le tabac. »

La société d'agriculture et d'horticulture de Vaucluse nous envoie ses bulletins d'août et septembre 1865. Ceux-ci sont très-petits de format, mais ils sont gros

de questions importantes. C'est d'abord le rapport fait à la société par la commission nommée par elle pour l'examen des questions *d'aliénation de bois de l'État et de régie forestière*. Ce rapport est remarquable à plus d'un titre. Il est plein de faits, plein de chiffres scrupuleusement vérifiés, et il résume avec beaucoup de force et de netteté toutes les raisons qui motivent sa conclusion. Celle-ci est conforme au vœu exprimé par tant de sociétés d'agriculture, et notamment par la Société centrale de l'Yonne. « Nous pensons, dit le rapporteur, que le principe d'inaliénabilité du domaine national doit être respecté et que la mesure ayant pour objet d'en vendre une partie est à tous égards contraire aux intérêts du pays. »

Autre question non moins grave et non moins discutée : *de la suppression des octrois*; autre rapport non moins intéressant. La société de Vaucluse voit de graves inconvénients dans la suppression radicale et subite des octrois, telle que vient de l'accomplir la Belgique pour les 78 communes qui seules y étaient soumises sur les 2,538 qui composent le royaume. « Veut-on arriver à l'abolition de l'octroi, dit le rapport ? Laissez les communes se gouverner elles-mêmes, moins gênées et moins embarrassées dans la tutelle administrative ; invitez-les à un régime d'économie trop longtemps oublié ; et quand les dettes seront acquittées, que le gouvernement n'autorise plus la création d'un impôt qui plus que tout autre a le privilège de l'impopularité. » Et un peu plus loin : « ... Il est désirable que l'abolition des taxes municipales d'octroi, ou même le remplacement de ces taxes par d'autres, si la chose est possible, s'accomplisse dans le sein même des communes à oc-

troi, et par les seuls efforts de ces communes. Le spectacle d'un dépensier qui se range est toujours fort instructif, c'est le commencement du vrai progrès en matière financière. »

Enfin troisième question qui suscite encore plus de préoccupations en ce moment que les deux premières ; *des souffrances de l'agriculture*. Serait-il possible d'apporter quelque soulagement à ces souffrances si incontestables ? Quel moyen faudrait-il employer dans ce but ? Les causes sont multiples ; elles tiennent à des faits physiques et matériels comme l'abondance des récoltes, à des faits économiques et politiques, comme la cherté de la main-d'œuvre, les gros contingents militaires qui enlèvent à l'agriculture tant de bras vigoureux, et enfin à des faits législatifs, comme les lois sur les impôts, les octrois, les douanes et les traités de commerce. Quant aux remèdes, il est peut-être encore plus difficile d'en faire l'heureuse découverte. Mais n'insistons pas davantage, à ce sujet, sur les travaux de la société de Vaucluse. La Société centrale de l'Yonne est saisie de la même question et le rapport qui va vous en être fait à cette séance en contient, nous pouvons en être sûrs, une étude approfondie et consciencieuse.

PAPPORT DE LA COMMISSION DE COMPTABILITÉ.

M. RIBIÈRE, RAPPORPEUR.

Messieurs,

La commission à laquelle vous avez confié l'examen des comptes de M. le trésorier, pour l'année 1864,

vient vous présenter le résultat de son travail. Les pièces qui ont été mises sous ses yeux à l'appui de ce compte, sont complètes et régulières; chaque article des recettes et des dépenses se trouve ainsi justifié. Les recettes se sont élevées à la somme totale de 44,408 fr. 77 cent. dans laquelle figurent pour 2,995 fr. les cotisations de 286 membres de la société. Les dépenses se sont élevées à la somme de 44,349 fr. 67. Elles comprennent, entre autres articles importants, les frais du concours tenu à Avallon, le 40 et 41 septembre 1864, et les sommes payées à l'imprimeur de la société en conformité de son mémoire détaillé qui est joint aux pièces.

Il résulte donc de ce compte que pour l'exercice 1864 les dépenses ont excédé les recettes de la somme de 240 fr. 90 c. La commission pense que ce déficit n'a rien de compromettant pour les finances de la société, et que l'équilibre aura pu se rétablir pour le budget de 1865. Quoiqu'il en soit, les comptes dont il s'agit sont parfaitement exacts et votre Commission, en les soumettant à votre approbation, vous propose, Messieurs, de reconnaître par un vote de remerciements l'habileté et la vigilance de votre trésorier.

LETTRE DE M. LE SECRÉTAIRE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE MACON, TOUCHANT L'EXPOSITION COLLECTIVE DES VINS DE BOURGOGNE EN 1867.

Monsieur le Président,

Le comité départemental constitué dans Saône-et-Loire pour l'exposition universelle de 1867, à Paris, a

invité les différentes sociétés d'agriculture de l'arrondissement de Mâcon à organiser une exposition des vins de la côte Mâconnaise, et le comité d'agriculture de l'académie de Mâcon, la société de viticulture de cette ville et le comice agricole de la Chapelle-de-Guinchay, se sont entendus pour faire une demande collective d'emplacement pour 500 bouteilles de vin.

En même temps que nous assurions ainsi une exposition des vins du Mâconnais, en rapport avec leur importance dans la production viticole de la France, nous nous préoccupions de la convenance qu'il peut y avoir à grouper en un seul faisceau toutes les expositions partielles des vins de l'ancienne Bourgogne, dont le nom, pour l'étranger surtout, couvre les produits viticoles des départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, et d'une partie de celui du Rhône, le Beaujolais.

Nous pensons, Monsieur le Président, que dans les expositions universelles il importe de réunir autant que possible les produits similaires d'une même région, afin d'attirer l'attention du monde commercial sur les richesses particulières qui la distinguent. Or, les auteurs qui traitent de la classification des vins de France, et notamment Julien, dont l'autorité est généralement reconnue, réunissent en un seul groupe les vins de la Bourgogne et du Beaujolais, auxquels ils attribuent, au milieu de différences très-remarquables en qualité, depuis les plus grands vins de la côte d'Or et de celle de Beaune jusqu'aux vins les plus ordinaires de la région, une certaine nature spéciale qui les caractérise comme appartenant à une même famille. D'autre part, il est constant que les vins de la Bourgogne et du Beaujolais

sont considérés à l'étranger comme appartenant à un même grand vignoble; ils ont ensemble le monopole de la consommation de pays entiers, de même que pour le nom générique de vins de Bordeaux une partie du monde, au-delà des mers, consomme les vins produits par plusieurs départements du sud-ouest de la France.

Il est permis de penser que la région qui fournit à cette énorme consommation, qui fait à celle des vins de notre région une concurrence dont nous devons nous efforcer d'amoinrir l'importance, profitera de l'Exposition universelle de 1867 pour grouper dans une masse imposante les produits de sa viticulture. Nous croyons, Monsieur le Président, que, si cette éventualité se présentait, il serait fâcheux que notre région viticole n'eût pas organisé une union semblable. Dans notre pensée, cette union devrait être non pas celle de tous les vins de la Bourgogne et du Beaujolais en un seul lot, sans distinctions ni divisions, mais celle des différents vignobles de la région, plaçant sous un drapeau commun leurs expositions partielles. Ainsi se trouveraient à la suite les uns des autres et sous la dénomination commune d'*Exposition des vins de la Bourgogne et du Beaujolais*, les produits séparés de l'*Auxerrois*, de la *Côte-d'Or*, de la *Côte de Beaune*, du *Châlonnais*, du *Mâconnais* et du *Beaujolais*. A cette exposition pourrait être jointe une carte dressée d'après celle de l'état-major, présentant, pour les besoins du commerce national et étranger, tous les renseignements propres à faciliter la recherche des crûs particuliers de la région. Les frais d'établissement de cette carte ainsi que ceux nécessaires pour l'appropriation de l'emplacement concédé pour cette exposition seraient supportés par les

sociétés de notre région adhérentes, en imposant une légère cotisation aux propriétaires dont elles exposeraient les produits.

Pour le moment, Monsieur le Président, votre société, comme l'ont fait celles du Mâconnais, n'aurait qu'à adresser à la commission impériale à Paris sa demande d'emplacement. Aussitôt que l'entente entre les diverses sociétés de la région aurait été réalisée, on demanderait à Paris que les emplacements concédés aux diverses sociétés adhérentes soient réunis en un seul et même groupe.

Veuillez, Monsieur le Président, répondre dans le plus bref délai possible à la communication que je viens d'avoir l'honneur de vous faire au nom du comité d'agriculture de l'Académie de Mâcon, de la société de viticulture de cette ville et du comice agricole de la Chapelle-de-Guinchay. Nous n'avons d'autre prétention, en prenant l'initiative dans une telle circonstance, que de provoquer une mesure au succès de laquelle sont également intéressés tous les propriétaires et négociants de notre région viticole. Une commission, prise dans le sein des sociétés adhérentes, serait ultérieurement formée pour l'exécution du projet.

Agréez, etc.

DE PARSEVAL.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE BULLETIN DE 1865.

Liste des membres titulaires.	3
— de la section d'horticulture. .	13
— du bureau	13
— du conseil d'administration. .	13
— des membres honoraires . .	16
— des membres correspondants.	16
— des sociétés correspondantes.	16

Séance du 27 février 1865. Vote sur l'admission de MM. Duru et Sibilat. — Lecture de la circulaire du directeur général de la manufacture des tabacs sur l'emploi des jus de tabac. — Communication de la circulaire du Comice de Narbonne sur un projet d'association. — Distribution de glands de chêne blanc ou truffier, et de graine de brôme de Schrader. — Communication sur l'instrument de M. Chairgrass pour les nivellements. — Renvoi à la Commission de comptabilité des comptes du trésorier pour l'exercice 1864. — Lecture du rapport de M. Escallier sur la vigne de la Société. — Communication de M. Challe sur le sulfatage des paisses de bois blanc. — M. Textoris rend compte du résultat de l'examen fait par la Commission des

semailles exécutées par M. Guichard à l'aide du semoir anglais Smith. — Résolution sur le concours de Joigny. — Proposition de M. Petit, relative aux jetons de présence. Renvoi à une Commission. — Communication de M. Bourgeon sur la plantation de la vigne à l'aide de la charrue Dombasle et de la fouilleuse. — M. Challe présente le rapport au nom de la Commission chargée d'examiner la proposition de M. Rativeau relative à la jauge des fûts. Vote. — M. Mimard fait hommage à la Société d'un modèle réduit de sa cuve perfectionnée. 19 à 24

Rapport de M. Escallier sur la vigne d'essai de la Société 25

Rapport de M. Textoris sur les semailles exécutées par M. Guichard à l'aide du semoir Smith. 29

Séance du 29 mai 1865. — Vote sur l'admission de MM. Pierre Bercier, Théodore Bernot, Ferdinand Guénot, Jacob et Félix Berdin. — Le Président annonce que la subvention ministérielle est portée à 2,000 fr. et que des médailles d'or et d'argent seront accordées à la Société à l'occasion du Concours de Joigny. — Lecture d'une lettre du Maire de Saint Sébastien qui demande des graines de vers à soie. — Annonce du prix de 300 fr. créé par la Société du Pas-de-Palats pour la destruction de l'insecte parasite de la betterave. — M. Ribière fait l'analyse des publications adressées à la Société. — Rapport de la Commission des jetons de présence, présenté par M. Précy. — Lecture du questionnaire sur les souffrances de l'Agriculture. — Renvoi à une Commission. — Vote de 50 fr. pour le Congrès de Mâcon et nomination de délégués. — Discussion sur la résolution de la Société de Nancy relative à l'aliénation des forêts de l'Etat. — Vœu émis par la Société. — Proposition de M. Mondot de Lagorce pour que copie en soit adressée à la Commission du Corps législatif. Vote. 31 à 37

Rapport de M. Bourgeon de Villefargeau sur une plantation à l'aide de la charrue, de 4 hectare 25 ares de vigne exécutée en deux jours et demi par huit

planteurs	38
Notes sur la conférence du docteur Guyot à Auxerre.	41
Rapport de M. Ribière, sur les publications adressées à la Société.	47
Rapport de M. Gaillard sur l'application au cuvage des vins de l'appareil de M. Mimard.	54
Note sur l'agriculture belge par M. Em. de Laveleye. .	61
Réponses de la commission au questionnaire sur les souffrances de l'agriculture, leurs causes et leurs re- mèdes	64
Programme du concours de la Société centrale réunie à la Société de l'arrondissement de Joigny, à Joigny les 25 et 26 juin 1865	69
<i>Session publique de 1865. — Première journée. —</i>	
M. Précý annonce le don généreux fait par M. Zanote, directeur de la librairie agricole, de livres et de publi- cations. — Rapports des commissions dont les travaux ont précédé la session publique ; sur les familles l'agri- coles, les serviteurs et l'enseignement par M. Challe et M. Hugot ; sur les améliorations agricoles, engrais, api- culture, etc., par M. Alexandre Lacour ; sur les pépiniè- res et jardins, par M. Ravin ; sur la viticulture, par MM. David, Gallereux et Messenger. — Observations du pré- sident sur les cartes géologiques et les collections mi- néralogiques des instituteurs concurrents. — Vote sur les propositions de récompenses.	
	89 à 91
<i>Deuxième journée. — Concours de charrues, de fau- chage, de bottelage, de labourage de la vigne à la charrue. — Exposition des bestiaux, machines et ins- truments. — Rapports des commissions. Votes sur leurs propositions. — Distribution des récompenses. Dis- cours de M. Frémy, de M. Précý, de M. le Préfet. — Proclamation des Lauréats. Banquet. Toastes de M. le Préfet, M. Précý, M. Frémy, M. le Maire de Joigny, M. Javal, M. le duc de Clermont-Tonnerre.</i>	
	91 à 118

Listes des membres des commissions du concours .	120
Rapport de la commission des améliorations agricoles, engrais, apiculture, présenté par M. Alexandre Lacour	122
Liste des primes et récompenses décernées au concours de Joigny	138

Séance du 27 septembre 1865. — Observations de M. Harly-Perraud sur le procès-verbal. — Ouverture du scrutin pour le renouvellement du bureau — Vote sur l'admission de M. Lethorre., — Hommage par M. Renaud, vétérinaire à Avallon, de sa brochure sur la race Durham. — Discussion sur l'époque et lieu du concours de 1866. — Proposition d'un membre relativement aux concours. — Réponses du président. — Résolution à l'égard du concours de 1866, qui aura lieu à Sens. — Communication d'une circulaire du ministre de l'Intérieur concernant l'emploi des jeunes détenus dans les travaux agricoles. — Communication d'une circulaire du ministre de l'agriculture sur le concours de fromages et de volailles grasses. — Compte-rendu par M. Ribière des publications adressées à la Société. — Hommage par M. Vianne de son *Guide de l'Agriculture*. Lecture du rapport de la commission de comptabilité. Proposition du président pour la Constitution d'un fonds de reserve. Vote. — Lecture d'une lettre de M. Duthoo concernant l'exposition d'horticulture au prochain concours régional. Renvoi au maire d'Auxerre. — Nomination de délégués à la réunion de Beaune en vue de l'exposition bourguignonne de 1867. — Dépouillement de la correspondance sur les résultats obtenus des semis de graines de coton du nord de la Chine. — Distribution de graines de brôme de Sckrader. — Conférence sur la cuve perfectionnée de M. Mimard. Expériences comparatives de M. Gaillard. Dégustation d'échantillons de vins déposés par M. Précý et cuvés avec le système Mimard et à air libre. Résultats de cette opération. — Dépouillement du scrutin. . 156 à 162

Compte-rendu présenté par M. Ribière des publica- tions adressées à la Société . . . ,	163
Rapport de la commission de comptabilité. . . , .	169
Lettre de M. de Parseval relative à l'exposition des vins de Bourgogne	170

SOCIÉTÉ CENTRALE

DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

Les mémoires et articles insérés au présent bulletin n'engagent la responsabilité de la Société qu'autant que les opinions qui y sont émises ont été consacrées par un vote.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE
DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

DIXIÈME ANNÉE. — 1866.

AUXERRE
IMPRIMERIE DE G. PERRIQUET, ÉDITEUR.

—
MDCCCLXVII.

LISTE DES MEMBRES
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE,

Au 31 décembre 1866.

MEMBRES TITULAIRES.

MM.

AUBRY, horticulteur, à Héry.

BADIN D'HURTEBISE, juge de paix, à Mailly-Château.

BARBIER, fermier, à Festigny.

BARBIER, propriétaire, à Thorigny.

BARDOUT (Eugène), propriétaire et maire, à Vincelottes.

BARDOUT-GAILLARD, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.

**Comte Adhémar DE BASTARD, ancien officier de marine, au
château de Maligny.**

BAUDELOQUE, propriétaire, à Chichery.

BAUDOIN aîné, membre du Conseil général, à Auxerre.

BEAUVAIS, fermier, à Crécy (Avrolles).

BERCIER (Pierre), propriétaire, à Egleny.

BERNOT (Théodore), propriétaire, à Neuvy-Sautour.

BERDIN (Félix), comm. en vins, prop., à Coul.-la-Vineuse.

BERTHELIN-DESBIRONS, ancien avoué, à Sens.

BERTIN, propriétaire, aux Baudières (Héry).

DE BÉRU, propriétaire, à Ory.

BIGÈ, commissionnaire en vins, à Chablis.
DE BILLY (Auguste), propriétaire, à Saint-Georges.
DE BILLY (Louis), propriétaire, à Auxerre.
DE BOGARD, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.
BONDOUX (Ernest), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.
BONNARD, maître d'hôtel, à Auxerre.
BONNAULT, propriétaire, à Chevannes.
BONNEVILLE, ancien conseiller de préfecture, à Auxerre.
BONNEVIOT, médecin, à Champignelles.
BOUDARD (Athanase), inst., à St-Maurice-aux-R.-Hommes.
BOULARD DE VAUXCELLES, propriétaire, à Villefargeau.
BOURBON, dir. de la Comp. la *Garantie agricole*, à Saligny.
DE BOURBOULON, ancien ministre plénipotentiaire, à Paris,
rue Nollet, 28.
BOURGEON, fermier, à Villefargeau.
BOURGUIGNAT, maire, à Argenteuil.
C^{te} de BOURY, prop., au château du Bouchet (Bazarnes).
BOUTILLIÉ, propriétaire, à Augy.
BRÉARD, médecin-vétérinaire, à Villeneuve-l'Archevêque.
Comte de BRESSIEUX, membre du Cons. général de l'Yonne,
à Savigny.
BRETTE, ancien notaire, à Seignelay.
BRINCART, maître des requêtes au conseil d'Etat, membre
du Conseil général de l'Yonne, à Paris, rue Castellane, 4.
BRIVOIS, notaire hon., ancien maire, à Neuvy-Sautour.
BRUNOT, propriétaire, à Hauterive.
BURET DE SAINTE-ANNE, propriétaire, à Champvallon.
CABASSON, avoué, à Auxerre.
CALLAIS, gendre Bezine, propriétaire, à Brion.
CAMBUZAT, ingénieur en chef, à Auxerre.
CHALLE, membre du Conseil général, maire, à Auxerre.
CHALLE, sous-préfet, à Barbezieux (Charente).
CHALLE (Jules), négociant, à Auxerre.
CHAMBARD, manufacturier à Auxerre.
CHAMBON (Achille), marchand de bois, à Appoigny.

CHARREAU, propriétaire à Cravant.

CHARIÉ, juge, à Auxerre.

CHAVANCE (Pierre), fermier, à Beauvais (Noyers).

CHAVANCE, fermier, à Charmelieu (Saint-Cyr-les-Colons).

CHÉREST, avocat, à Auxerre.

DE CHÉRON, propriétaire, à Chablis.

CHEVALLIER, juge de paix, à Vermenton.

CHOPPIN (Louis-Edme), propriétaire-cult., à Migennes.

Duc DE CLERMONT-TONNERRE, propriétaire, au château d'Anzy-le-Franc.

COISSIEU, commissionnaire en vins, à Chablis.

CORDIER, propriétaire, à Montjalin (Sauvigny-le-Bois).

COSTEL, ancien juge de paix, à Cruzy.

COTTEAU, juge, à Auxerre.

COURTIN, adjoint, à Lasson.

CUILLIER, manufacturier, à Auxerre.

DARLEY, ancien maire, à Beugnon.

DAVID-GALLEREUX, propriétaire, à Chablis.

DÉCOCHARD, propriétaire, aux Chaudins (Gy-l'Évêque).

DEJUST, juge de paix, à Courson.

DELIGAND, maire, membre du Conseil général de l'Yonne, à Sens.

DELAGNEAU (Alexandre), propriétaire, à Vorvigny (Esnon).

DÉLIONS, maître de poste, à Sens.

DÉLIONS (Isidore) fils, propriétaire, à Brannay.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

DHUMEZ, membre du Conseil général de l'Yonne, à Ronchères.

DORLHAC DE BORNE, direct. de l'Ecole normale, à Auxerre.

DOUCET, propriétaire, à Toucy.

DUCHÉ aîné, manufacturier, à Paris, rue Taitbout, 70.

Baron DUCHESNE DE DENANT, propriétaire, à Mézilles.

DURAND-DESBORDEAUX, propriétaire, à Cheny.

DURAND-DÉSORMEAUX, membre du Conseil général, à Brienon.

DURU (Eugène), propriétaire, à Auxerre.

DUSAUTOY, membre du Conseil général, 63, rue Rochecouart, à Paris.

ÉMERY, fermier, à la Loge (Sacy).

ESCLAVY (Charles), propriétaire, à la Gruerie (Fontenouilles).

ESPINAS Eugène, membre du conseil d'arrondissement, à Saint-Florentin.

Duc DE FEZENSAC, propriétaire, au château de Prunoy.

FÉLIX fils, propriétaire, à Appoigny.

FLOCARD, adjoint au maire, à Auxerre.

FOACIER, membre du Conseil général de l'Yonne, 13, rue de la Victoire, à Paris.

DE FONTAINE (Louis), maire, à Fontaine-la-Gaillarde.

FRANÇOIS, agent principal du *Phénix*, à Auxerre.

FOURCHOTTE, propriétaire, à Sommechaize.

FOURNIER François-Joseph, propriétaire, à Germigny.

FRÉMY, gouverneur du Crédit foncier et du Crédit agricole, député de l'Yonne, à Paris.

GAIGÉ (Adolphe), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

GALIMARD, propriétaire, à Saint Florentin.

• GALLET, propriétaire, à Pourrain.

GALLOT, inspecteur des eaux et forêts, à Auxerre.

GAMET fils, propriétaire, à Montigny.

GARNIER, ancien député, à Marmeaux.

GAUDET-PRÉCY, propriétaire, à Diges.

GAUTHERIN-RAMPONT, ancien maire, à Chablis.

GENTY, propriétaire, à Saint-Julien-du-Sault.

GERBERON, instituteur, à Bœurs-en-Othe.

GIGOT (Albert), avocat au Conseil d'Etat et à la Cour de Cassation, à Paris.

GILLET, propriétaire, à Saint-Aubin-Château-Neuf.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GIRODON (Elie), propriétaire, à Epineau-les-Voves.

GONTARD, propriétaire, à Domercy-sur-Cure.

GRAVIER, propriétaire, rue des Francs-Bourgeois-Saint-Michel, 18, à Paris.

- GUENIER, ancien maire, à Saint-Bris.
GRESLÉ, propriétaire, à Saint-Aubin sur-Yonne.
GUENIER, horticulteur-pépinieriste, à Flogny.
GUBNOT (Ferdinand), cultivateur, à Soumaintrain.
DE GUERCHY, propriétaire, à Treigny.
GUÉRIN DE VAUX, juge, à Paris.
GUIBLIN, avoué, à Auxerre.
GUICHARD (Victor), propriétaire, à Soucy, près Sens.
GUILLIER, propriétaire, à Avallon.
HAMELIN, limonadier-distillateur, à Chitry.
HAMELIN, avoué, à Tonnerre.
HAMELIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.
Baron DU HAVELT, membre du Conseil général de l'Yonne,
au château des Barres (Sainpuits).
HÉBERT, horticulteur, à Auxerre.
HÉLIE, maire, à Saint-Florentin.
HERMELIN, juge de paix, à Saint-Florentin.
HERNOUX, ancien ingénieur en chef des ponts-et-chaussées,
à Auxerre.
HOUDAILLE, membre du Conseil général de l'Yonne, à
Saint-Germain-des-Champs.
HOURNON (Auguste), propriétaire, à Villemor.
HOUZELOT, maire, à Ligny-le Châtel.
HUGOT, propriétaire, à Venisy.
ISAMBERT, avocat à la Cour impériale, à Paris.
JACOB, commissionnaire en vins, à Auxerre.
JACQUES PALOTTE, propriétaire, à Paris, rue de la Chaussée-d'Antin, 27 (bis).
JACQUILLAT, maire, à Chemilly-sur-Serein.
JACQUILLAT, ancien notaire, à Irancy.
JAUDÉ-DELAFAIX, propriétaire, à Coulanges-la-Vineuse.
JAVAL (Léopold), député de l'Yonne, rue d'Anjou-Saint-Honoré, à Paris.
JEANNEZ (Edouard), propriétaire, à Vermenton.
JEANNEZ aîné, propriétaire, à Crisenon (Bazarnes).

JOINON, vétérinaire, à Lain.

JOLY (Charles), receveur municipal, à Auxerre.

DE LABROSSE, propriétaire, à Courterolles (Guillon).

LACOUR père, propriétaire, à Saint-Fargeau.

LACOUR fils, propriétaire, à Saint-Fargeau.

LAGOGUEY, propriétaire et maire, à Malicorne.

LALLEMAND, juge de paix, à Seignelay.

LALLIER, président du tribunal civil, à Sens.

LAMBERT (Eugène), propriétaire, à Tanlay.

LARABIT, sénateur, rue Bellechasse, 21, à Paris.

LAURENT-LESSERÉ, négociant, à Auxerre.

LAVOLLÉE, juge de paix, à Toucy.

LAVOLLÉE, propriétaire, à Champignelles.

LEBLANC, propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

LEBLANC D'AVAU, ancien ingénieur, à Auxerre.

LECHICHE, fabricant d'ocre, à Diges.

LE COMTE (Eugène). député de l'Yonne, rue de la Paix, 7, à Paris.

LE COMTE aîné, maire, membre du Conseil général de l'Yonne, à Villeneuve-la-Guyard.

LEFÈVRE, docteur-médecin, à Auxerre.

LEFÈVRE, directeur de l'usine à gaz, à Auxerre.

LEGUILLON, ancien maire, à Ouanne.

LEMAIRE (Eugène), boulevard Beaumarchais, 94, à Paris.

LEPÈRE (Charles), avocat, Auxerre.

LERICHE, propriétaire, à Saligny.

LETHORRE (Félix), greffier du tribunal de commerce, à Auxerre.

LIMOSIN, notaire, à Auxerre.

LIVRAS, maire, à Coulanges-la-Vineuse.

Baron DE MADIÈRES, vice-président du tribunal civil, à Auxerre.

Vicomte DE MALEYSSIE, propriétaire, à Percey.

MARIE, docteur-médecin, à Auxerre.

MARTENOT aîné, membre du Conseil général de l'Yonne, à Ancy-le-Franc.

MARTENOT (Charles), agriculteur, à Maulne.

MARTIN, propriétaire, à Venisy.

Baron MARTINEAU DES CHESNEZ, ancien maire, à Auxerre.

MASSIN, maire, à Lasson.

MATHIÉ (Marie), propriétaire, à Pourrain.

MAUVAGE, propriétaire, à Héry.

MERCIER DES ROBINS, propriétaire, à Parly.

MESSAGER (Augustin), propriétaire, à Chamvres.

MÉTAIRIE, juge, à Auxerre.

MICHAUT aîné, fabricant de limes, à Beugnon.

MICHAUT jeune, fabricant de limes, à Beugnon.

MILLON, ancien notaire, à Carisey.

MILON fils, à la tuilerie de M. Mauvage, à Héry.

MIMARD (Alexandre), propriétaire, à Villeneuve-sur-Yonne.

MOCQUOT, maire, à Charbuy.

MOISET (Ch.), membre du Conseil général, à Saint-Florentin.

MOLLEVEAUX (Paulin), propriétaire-cultivateur, à Migennes.

MONCEAUX, pharmacien, à Auxerre.

MONDOT DE LAGORCE, ancien ingénieur en chef, à Auxerre.

DE MONTACHER, maire, à Turny.

DE MONTIGNY, consul général de France, au château de
Guilbaudon (Gurgy).

MORÉ, manufacturier, 17, rue d'Aumale, à Paris.

MORIN, docteur-médecin, à la Bussière (Treigny).

MOROT DE GRÉSIGNY, propriétaire, à Beauvilliers.

MOUCHON, maire, à Prunoy.

MOUSSU, membre du Conseil d'arrondissement, à Senan.

NASLOT (Marie), maréchal, à Champs-sur-Yonne.

NORMAND, ingénieur civil, rue Vanneau, 48, à Paris.

PAQUEAU, docteur médecin et maire, à Toucy.

PATINOT, ancien instituteur, à Pont-sur-Yonne.

Vicomte PAULTRE DE LA MOTHE, propriétaire, à Meaux
(Seine-et-Marne).

PELEGRIN, ancien notaire, à Champignelles.

PERREAU (Harly), propriétaire, à Paron.

- PETIT, maître de poste, à Vincelles.
PETIT-SIGAULT, directeur de *la Nationale*, à Auxerre.
PICARD, maître de poste, à Villevallier.
PICHERY, horticulteur, à Villeneuve-sur-Yonne.
PIÉTRESSON, notaire, à Auxerre.
DE PIEYRES, maire, à Lain.
PIGNON (Camille), fermier, à Fontaine-Géry, près Tonnerre.
PIGNON, avocat, à Paris.
PIMBET, chef d'institution, à Ligny-le-Châtel.
PINARD-MIRAUT, maître de poste, à Auxerre.
PILLON, marchand de bois, à Moulins-sur-Ouanne.
POUILLOT, notaire, à Brienon.
PRÉAUDOT (Octave), herboriste, à Auxerre.
PRÉCY aîné, membre du Conseil général de l'Yonne, à Chassy.
PRÉCY, docteur-médecin, à Chassy.
PRÉCY (Napoléon), propriétaire, à Chassy.
PRUDENT, docteur en médecine, à Courson.
PRUDOT, percepteur, à Mailly-le-Château.
PRUDOT, ancien notaire, à Mailly-le-Château.
PRUNEAU, propriétaire, à Bléneau.
PUISSANT, ancien notaire, à Irancy.
QUICROIT, propriétaire, à Lasson.
RABE, membre du Conseil général de l'Yonne, à Maligny.
RABIAT (Célestin), propriétaire, à Boulay (Neuvy-Sautour).
Marquis DE RAIGECOURT, propriétaire, au château de Fleurigny.
RAOUL, propriétaire, à Saint Bris.
RAMPONT-LECHIN, membre du Conseil général de l'Yonne, à Leugny.
RAPIN, propriétaire, à la Métairie-Foudriat (Courlanges-la-Vineuse).
RATIVEAU, négociant, à Auxerre.
RAUDOT, propriétaire, à Orbigny (Pontaubert).
RAVEAU, notaire, à Paris, rue Saint-Honoré, 297.

RAVIN, notaire, à Guerchy.

RAVIN, notaire, à Villiers-Saint-Benoît.

RENARD (Hippolyte), propriétaire, à Précy-le-Sec.

RIBIÈRE, avocat, à Auxerre.

RICHARD, propriétaire, à Monéteau.

ROBLOT, propriétaire, à Auxerre.

Comte DE ROCHECHOUART, propriétaire, à Vallery,

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon,

ROGUIER, propriétaire, à Tanlay.

ROJOT (Bazile), propriétaire, à Irancy.

ROUILLE, imprimeur, à Auxerre.

ROUQUÈS, propriétaire, à Villeneuve-Saint-Salves.

Comte DU ROURE, propriétaire, à Grandchamp.

ROUX (Thomas), propriétaire, à Auxerre.

ROY (Charles), propriétaire, à Tonnerre.

ROY, avocat, à Joigny.

SAULNIER MONTMARIN, maire, à Charmoy.

SAVATIER-LAROCHE fils, avocat, à Auxerre.

Baron SEGUIER, propriétaire, au château d'Hautefeuille
(Malicorne).

SEURAT, juge de paix, à Chablis.

SIBILAT, propriétaire, à Saint-Sauveur.

SIMONNEAU, docteur-médecin, maire, à Aillant.

SONNET, propriétaire, à Toucy.

SONNET, fabricant d'ocre, à Diges.

Marquis DE TANLAY, membre du Conseil général, au châ-
teau de Tanlay.

TARTOIS, propriétaire, à Senan.

TEXTORIS, membre du Conseil général, au château de
Cheney.

Baron THÉNARD, place Saint-Sulpice, 6, à Paris.

THÉVENOT, notaire, à Migé.

THÉVENY, inspecteur des ports, à Rogny.

THIERRY, vétérinaire, à Tonnerre.

THIERRY (Antony), propriétaire, à Aisy.

THIERRY (Casimir), propriétaire, au Sault-Durand (Turny).

THOREL, ancien pharmacien, à Vermenton.

TONNELIER, président du tribunal civil, à Auxerre.

TOUTÉE, docteur-médecin, à Saint-Fargeau.

TRAPIER, maire, à Saint-Léger.

TRUTEY-MARANGE, négociant, à Auxerre.

DE VATHAIRE (Eugène), propriétaire, à Septfonds.

VACHER, fermier, à Serbonnes.

Baron de VARANGE, ancien receveur-général, à Paris.

VERNADÉ, propriétaire, aux Pinabeaux (Saint-Martin-sur-Ouanne).

VIGNON, ingénieur en chef, rue Madame, 26, à Paris.

VIGREUX, vétérinaire, à Auxerre.

DE VIVIERS, propriétaire, à Viviers.

ZAGOROWSKI, manufacturier, à Auxerre.

SECTION D'HORTICULTURE.

(Créée par délibération du 22 février 1862.)

MM.

BERTHELIN-DESBIRONS, vice-président.

AUDRY, horticulteur, à Héry.

BRETTE, propriétaire, à Seignelay.

DETHOU, propriétaire, à Bléneau.

GILOTTE (Jean), horticulteur, à Héry.

GUÉNIER, horticulteur-pépiniériste, à Flogny.

HAMBLIN (Clément), horticulteur, à Auxerre.

HEBERT, horticulteur, à Auxerre.

PICHERY, horticulteur-pépiniériste, à Villeneuve-sur-Yonne.

ROCHEFORT père, horticulteur, à Avallon.

BUREAU.

Président d'honneur, M. LE PRÉFET DE L'YONNE.

Président, M. Victor GUICHARD.

Vice-présidents, MM. A. CHALLE et PRÉCY aîné.

Secrétaire, M. A. ROUILLÉ.

Vice-secrétaire et bibliothécaire, M. RIBIÈRE.

Trésorier, M. Ch. JOLLY.

CONSEIL D'ADMINISTRATION.

ARRONDISSEMENT D'AUXERRE.

MM.

RAMPONT-LECHIN.

DAVID-GALLEREUX.

ARRONDISSEMENT D'AVALLON.

MM.
CORDIER.
RAUDOT.

ARRONDISSEMENT DE JOIGNY.

RAVIN aîné.
LACOUR-LEBAILLIF.

ARRONDISSEMENT DE SENS.

LOUIS DE FONTAINE.
Comte DE ROCHECHOUART.

ARRONDISSEMENT DE TONNERRE.

TEXTORIS.
Le duc DE CLERMONT-TONNERRE.

MEMBRE HONORAIRE.

CHAMBLAIN, conseiller d'Etat, ancien préfet de l'Yonne,
à Paris.

MEMBRES CORRESPONDANTS.

Le comte DE LA LOYÈRE, président du Comice de Beaune.
ARNOULT, président de la Société d'agriculture d'Alger.
ROBIOU DE LA TRÉHONNAIS, directeur de la *Revue agricole*
de l'Angleterre (en Angleterre).
GIMEL, directeur des contributions directes, à Grenoble.

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES.

Comice agricole de l'arrondissement d'Auxerre.
Comice agricole de l'arrondissement d'Avallon.
Comice agricole et viticole du canton de Chablis.
Société d'agriculture de l'arrondissement de Joigny.
Comice agricole de l'arrondissement de Sens.

Société d'agriculture et d'industrie de l'arrondissement de
Tonnerre.

Comice agricole d'Ancy-le-Franc.

Comice agricole de Flogny.

Comice agricole de Noyers.

Société impériale et centrale d'agriculture, à Paris.

Société impériale et centrale d'horticulture, id.

Société impériale et centrale d'apiculture, id.

Société protectrice des animaux, id.

Association normande, à Caen.

Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclima-
tation de Nice et du département des Alpes-Maritimes.

Société d'agriculture d'Alger.

Société d'agriculture de l'Allier

Société d'agriculture de l'Aube.

Société d'agriculture de l'Ardèche.

Société d'agriculture des sciences, arts et belles-lettres de
l'Aube.

Société d'agriculture de la Charente.

Société d'agriculture du Cher.

Société d'agriculture et d'industrie agricole et viticole de la
Côte-d'Or.

Société d'agriculture et d'horticulture du Gers.

Société départementale d'agriculture et d'industrie d'Ille-et-
Vilaine.

Société d'agriculture, commerce, sciences et arts de la
Marne.

Société d'agriculture de la Mayenne.

Société d'agriculture de Maine-et-Loire.

Société d'agriculture de la Nièvre.

Société d'agriculture de l'Orne.

Société centrale d'agriculture du Pas-de-Calais.

Société d'agriculture de la Haute-Saône.

Société d'agriculture et des arts de Seine-et-Oise.

Société d'agriculture de l'Isère.

Société d'agriculture de la Charente-Inférieure.

Comice agricole de l'arrondissement d'Alençon.

Société d'agriculture de l'arrondissement de Bagnères-de-Bigorre.

Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune.

Comité agricole de l'arrondissement de Blois.

Société d'agriculture de Châteauroux.

Comice agricole de l'arrondissement de Clamecy.

Société d'agriculture de l'arrondissement de Compiègne.

Comice agricole du canton d'Ervy.

Comice agricole de l'arrondissement de Lille.

Société d'agriculture de l'arrondissement de Mayenne.

Comice agricole de l'arrondissement d'Orléans.

Comice agricole de l'arrondissement de Provins.

Comice agricole de l'arrondissement de Saint-Quentin.

SOCIÉTÉ CENTRALE

DE L'YONNE

POUR L'ENCOURAGEMENT DE L'AGRICULTURE.

SÉANCE DU 19 FÉVRIER 1866.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD, PRÉSIDENT.

Ont pris place au bureau : MM. Challe et Précy, vice-présidents, MM. Ribière et Rouillé, secrétaires, ce dernier tenant la plume.

La séance est ouverte à une heure, au lieu ordinaire des réunions de la Société.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

M. le président donne communication des lettres de M. de Clermont-Tonnerre et de M. Lacour, qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

La session publique de la Société avait été fixée au 29 avril, et devait se tenir dans la ville de Sens qui avait accepté l'offre de la Société, et dont le Conseil municipal avait voté les crédits nécessaires à cette solennité.

Par suite de la fixation au 28 avril du Concours régional d'Auxerre, il avait été demandé à M. le maire de Sens si cette ville consentirait à recevoir le concours de la Société centrale le 4^{er} septembre.

M. le président donne lecture de la réponse de M. le maire

de Sens, qui exprime le regret de ne pouvoir agréer cette nouvelle proposition, par des motifs et des considérations développés dans sa lettre.

En conséquence, et après quelques explications échangées avec des membres du Comice de l'arrondissement d'Auxerre présents à la séance, il est arrêté que le bureau de la Société centrale s'entendra, tant avec celui du comice de l'arrondissement d'Auxerre qu'avec l'autorité municipale de Saint-Florentin, pour réunir et tenir dans cette dernière ville, s'il est possible, les concours des deux Sociétés.

Par suite de cette décision, la discussion du programme de la session publique de 1866 est ajournée à une autre séance.

M. le président, sur la question qui lui est adressée par un membre de la Société, annonce que très vraisemblablement un concours hippique sera annexé au concours régional. Il ne doute pas que l'autorisation demandée au ministre ne soit accordée, et que l'administration des haras ne fasse aussi, à cette occasion, ce qu'elle a fait en 1864. Il ajoute que, s'il était nécessaire, la Société centrale pourrait être consultée sur la question de savoir si elle croit devoir y coopérer dans la mesure de ses ressources.

Il est voté sur la présentation de M. Octave Préaudot, négociant à Auxerre, qui est admis à l'unanimité au nombre des membres titulaires de la Société.

M. le trésorier dépose sur le bureau ses comptes de l'exercice 1865. L'examen en est renvoyé à une commission composée de MM. Ribière, Laroche et Métairie.

La parole est à M. Challe, vice-président, pour le rapport sur les réponses proposées par la commission au questionnaire du Congrès des délégués des Sociétés agricoles et savantes sur les souffrances de l'agriculture, leurs causes et leurs remèdes :

M. Challe. Le Congrès des délégués des sociétés agricoles et savantes avait adressé, au printemps de 1865, aux sociétés d'agriculture un questionnaire concernant les souffrances de l'agriculture, leurs causes et les remèdes qu'on pourrait y apporter. La Société centrale a nommé dans sa séance du 20 mai 1865 une commission pour préparer les réponses à faire à ce questionnaire. Six seulement des membres nommés ont pris part à ce travail, dont ils ont adressé le résultat à la commission permanente qu'avait nommée le Congrès, et qui devait, à l'aide des correspondances qu'elle avait établies, dresser un résumé général des griefs de l'agriculture et solliciter du gouvernement une grande enquête publique, pour montrer ce qu'il pouvait y avoir de fondé dans ces griefs.

Cette grande enquête a été, depuis, ordonnée par l'Empereur. Elle commencera bientôt dans chaque département, devant les chambres consultatives d'agriculture. L'examen auquel s'est livrée, l'an dernier, la commission de la Société centrale, peut servir d'introduction à cette enquête. On trouvera à la page 62 du Bulletin que vient de publier la Société le texte des questions et l'indication sommaire des réponses que notre commission y avait faites. Voici, en ce qui concerne les souffrances de notre agriculture, les faits qui s'y trouvent constatés :

On ne peut fixer à moins de vingt francs, en moyenne, et en compensant les produits des mauvaises terres avec ceux des bonnes, le taux d'un prix sérieusement rémunérateur du blé dans notre territoire. Les salaires sont en effet doublés depuis trente ans, et dans les dix dernières années la main-d'œuvre a beaucoup augmenté et les salaires se sont accrus de soixante-dix pour cent. Le produit moyen de l'hectare chez nous n'est pas de plus de quinze hectolitres. Il n'a pas

augmenté dans les dix dernières années de plus d'un dixième. Au-dessous du prix de 20 fr., le cultivateur n'a pas de bénéfice ; et il est en perte lorsque le prix descend beaucoup plus bas. Or, depuis le 1^{er} novembre 1864, le prix moyen du blé sur les marchés de notre département n'est que de 16 fr. Le cultivateur subit donc une perte considérable. L'agriculture, du moins celle dont les exploitations ont pour base la culture du blé, vit depuis cette époque sur son capital. Les fermiers et les propriétaires exploitants le voient de jour en jour décroître, et cet état ne peut pas se prolonger longtemps sans ruine. L'élevage du bétail donne des produits, la culture maraîchère aussi, la viticulture même en donne, quoiqu'elle souffre du défaut de débouchés et de l'obstacle que lui opposent les octrois. Mais la culture des céréales ne donne que des pertes et de grandes pertes.

Quelle est la cause de cet avilissement des prix ? Sur cette question, la commission, qui était d'accord sur tout le reste, s'est trouvée partagée en deux avis dont chacun a réuni la moitié des opinants.

Les uns ont dit que le bas prix ne provenait que de l'abondance des récoltes ; que celle de 1863 avait laissé en 1864 un reste qu'on pouvait évaluer à un cinquième de sa masse totale, et qui n'était pas encore épuisé, (on était alors alors au mois de juin 1865) ; que le même fait s'était vu à diverses reprises sous l'empire de la législation antérieure, malgré les obstacles qu'elle mettait à l'introduction des grains étrangers ; que la législation nouvelle avait admis pour les céréales le principe précieux de la liberté commerciale et qu'il ne fallait y porter atteinte qu'autant qu'une expérience, qui n'était pas encore suffisamment acquise, en démontrerait la nécessité ; que d'ailleurs c'était parce qu'elle produisait trop de blé que notre agriculture était en souffrance, et qu'il

fallait qu'elle transformât ses assolements et dirigeât plus exclusivement ses exploitations vers l'élevage du bétail.

Ces observations n'ont pas satisfait l'autre moitié de la commission. Il a été dit par elle que la loi de 1861 avait sans doute fait une chose utile en abolissant l'échelle mobile, mais qu'elle était allée au-delà de toutes les opinions que l'enquête faite au conseil d'Etat et les discussions dans les sociétés d'agriculture avaient mises en lumière, en affranchissant les grains de tout droit d'entrée, tandis que les opinions les plus avancées avaient seulement demandé de substituer à l'échelle mobile un droit fixe de 2 ou 3 fr. par hectolitre ; que dans l'état de la législation actuelle l'industrie était protégée par des droits de douane qui s'élèvent en moyenne à dix pour cent : qu'il semblait juste dès lors que l'agriculture, qui est indirectement chargée de ce droit dans les machines et les engrais et autres achats qu'elle fait à l'industrie, comme dans le fer qu'elle emploie, bénéficiât, pour ses produits, du même avantage ; que du jour où on affranchirait les produits de l'industrie étrangère de tout droit de douane, on pourrait équitablement en affranchir aussi les blés étrangers ; mais que jusque-là l'inégalité au détriment de l'agriculture française était choquante ; qu'il était notoire que certaines contrées étrangères fournissent les céréales à un taux que ne peut supporter sans perte l'agriculture française chargée d'une si lourde dépense de main-d'œuvre, d'impôts et autres frais ; et que l'expérience des deux dernières années donnait une démonstration suffisante de cette vérité. En vain était-il objecté que les exportations françaises dépassaient le chiffre des importations étrangères. La baisse permanente était le résultat non pas seulement de l'entrée effective des grains étrangers, mais de leur présence en rade ou même au port d'expédition, et de l'imminence de

leur entrée ou de leur envoi à la première apparence de hausse.

Le droit fiscal qui a été établi par la loi, et qui est de 50 centimes par quintal métrique sur navires français, et de 4 fr. sur navires étrangers, n'est jamais acquitté. Car la loi admet les céréales à l'entrepôt fictif, c'est-à-dire qu'on ne doit payer l'entrée qu'autant qu'on ne justifie pas de la sortie dans un délai donné. Or, les marchands étrangers de la Méditerranée achètent à bas prix les certificats de sortie que se fait délivrer la meunerie des départements du Nord qui a converti ses grains en farines pour les vendre à l'Angleterre, et ils se libèrent, avec ces certificats, délivrés au Havre, du droit d'entrée de leurs blés à Marseille. Les restes de la récolte abondante de 1863 pouvaient avoir la première année un effet sur le cours des grains. Mais il faut chercher ailleurs la cause d'une baisse qui subsiste encore deux ou trois ans après.

La récolte de 1864 a été inférieure d'un dixième à la moyenne, du moins dans tout notre département. Quelle confiance méritent les statistiques qui disent aujourd'hui le contraire ? On trouve dans les chiffres tout ce que l'on veut, mais à voir la manière dont la statistique se fait en détail dans nos cantons ruraux, nous pouvons juger de la confiance que méritent ses chiffres d'ensemble. Ce qui reste certain, c'est, malgré deux récoltes médiocres, la persistance ruineuse de la baisse, et en présence de ce résultat on ne peut que trouver que l'imprudence de la loi de 1861 a sacrifié l'intérêt des campagnes, c'est-à-dire des producteurs ruraux, à celui des villes et des ouvriers de l'industrie. On conseille à l'agriculture de se transformer ; mais il faut pour cela des capitaux et du temps. Elle pourra périr avant de les avoir trouvés. Puis la culture pastorale et l'élevage exclusif exigent des condi-

tions de terrain et de température qui manquent à une très grande partie de notre territoire. La production des céréales est la base nécessaire de la culture, et elle ne peut subsister sans ruine avec le cours actuel des grains. Il faut donc aviser par l'établissement d'un droit d'entrée à le relever. En cas de disette, ce n'est pas un faible droit de deux francs par hectolitre qui accroîtrait beaucoup la cherté. On peut d'ailleurs laisser au gouvernement, pour ce cas, un moyen direct ou indirect de le supprimer ou de le neutraliser.

L'enquête qu'a ordonnée la sagesse de l'Empereur devra mettre cette vérité en évidence, et comme il peut être utile que les sociétés agricoles qui représentent la masse des cultivateurs s'y présentent par action collective, je propose à la société de nommer une commission pour préparer les éléments des réclamations que la Société y devra faire entendre.

M. Rampont-Lechin. Comme l'honorable rapporteur de la Commission, j'approuve la détermination qu'a prise le gouvernement d'ouvrir une enquête générale et sérieuse sur la crise si pénible et si prolongée que traverse en ce moment l'agriculture de ce pays. Bien que nous ne sachions pas encore officiellement comment se fera cette enquête et sur quel point elle portera, je crois bon, néanmoins, que dès aujourd'hui la Société centrale s'en occupe et se prépare, par de sérieuses discussions et une étude approfondie de la situation, à faire aux questions qui lui seront adressées des réponses dignes d'elle et de l'importance du sujet.

Les souffrances de l'agriculture sont considérables ; personne ne les nie, mais les esprits sont loin d'être d'accord sur les causes qui les ont produites et la nature des remèdes à y apporter ; il existe entre eux de profondes divergences.

Dans cet état, il importe que toutes les opinions, celle des minorités comme celles des majorités des membres de nos Sociétés, puissent se produire à l'enquête. Il est bon que le groupe agricole oppose au grand jour de la publicité les sentiments et les pensées, les aspirations et les craintes, les doutes et même les préjugés qui l'agitent et le troublent. Le pays ne peut que gagner à faire ainsi lui-même l'examen de son organisation économique, à en sonder les blessures et à chercher les remèdes qui lui sont applicables.

Maintenant qu'il est établi que dans cette assemblée majorité et minorité auront les mêmes droits devant l'enquête, et puisque M. le Président veut bien m'inviter à ouvrir la discussion, permettez-moi, Messieurs, de me placer de suite au cœur de la question, là où paraît exister entre les esprits la divergence la plus profonde.

On dit : l'agriculture souffre de ce que, particulièrement, les blés étrangers entrent ou peuvent entrer sur le territoire français sans payer d'autre droit que celui de cinquante centimes par hectolitre sur navire français, et de un franc sur navire étranger. Ce droit n'est pas suffisamment protecteur et ne garantit pas assez notre marché intérieur contre l'invasion des céréales étrangères qui peut se produire au moindre signe de hausse. La crainte de cette invasion paralyse le commerce et déprime les cours. On ajoute : Les produits industriels sont protégés contre l'introduction des produits similaires par des droits qui s'élèvent jusqu'à 30 0/0. Pourquoi ne pas protéger aussi efficacement notre agriculture ? Pourquoi cette inégalité ? Et alors on demande, les uns le retour à l'échelle mobile, sous le régime de laquelle l'agriculture française a vécu pendant quarante ans, les autres l'établissement fixe d'un droit protecteur, qui, suivant le calcul ou la fantaisie de chacun, arrive de 4 fr. 50 à 5 fr. par hectolitre

de blé étranger entrant en France. Ici on nous propose un droit de deux francs.

Messieurs, depuis que le pain est devenu la base de l'alimentation de l'homme, la production et le commerce des céréales ont toujours tenu une grande place dans la préoccupation des gouvernements des nations. En France, dès les premiers temps de notre histoire jusqu'à la révolution, on avait essayé de régulariser la production des céréales, en réglementant la circulation d'état en état et de province en province, chaque fois qu'il survient une phase nouvelle de disette ou d'abondance. Malgré cette intervention incessante des pouvoirs, malgré les ordonnances et les arrêts les plus sévères des monarques, la disette n'en produit pas moins une élévation excessive du prix des céréales dont le consommateur souffre cruellement; et la trop grande abondance un avilissement qui écrase le producteur à son tour.

Mais il n'est pas besoin de remonter loin dans le passé et de suivre pas à pas les diverses législations qui, sous l'ancien régime, la république et l'empire, ont successivement tenté de régulariser la production et surtout le commerce des céréales, pour reconnaître combien tous ces efforts ont été vains.

Les quarante années pendant lesquelles l'agriculture française vient d'être soumise au régime de l'échelle mobile vont nous fournir une éclatante démonstration de leur inanité absolue dans ce pays.

En 1821, le gouvernement de la Restauration importe en France le système de l'échelle mobile; son mécanisme, des plus ingénieux, est doué d'une élasticité telle qu'il semble devoir se prêter à toutes les exigences de la production et de la consommation et pouvoir les protéger chacune à son tour. Eh bien, ni l'une ni l'autre ne s'en sont bien trouvées. Dans

toutes les périodes d'abondance, malgré des droits élevés, presque prohibitifs, le prix du blé est descendu aussi bas, plus bas même qu'aujourd'hui. De 1821 à 1827, il varie de 15 à 17 fr. l'hectolitre.

De 1833 à 1837, il ne dépasse pas 15 fr. et descend à 10 fr. en 1837. De 1848 à 1852, il obtient entre 15 et 17 fr. Et enfin, dans les années 1858, 1859 et 1860, il reste comme aujourd'hui au cours de 16 fr. Et cependant alors les blés étrangers n'étaient pas, comme on le dit maintenant, toujours prêts à envahir nos marchés. Une protection sévère les tenait éloignés de nos ports et de nos frontières.

Quant aux années de disette, on sait combien le régime de l'échelle mobile a été fatal aux intérêts de la consommation et à la sécurité de ce pays, par les incertitudes qu'il faisait peser sur le commerce, et les retards qu'il apportait à l'approvisionnement du marché.

Après la suppression de l'échelle mobile, et sous l'empire du droit fiscal très léger existant aujourd'hui, le commerce, dégagé des incertitudes énervantes de la législation antérieure, nous a donné, dans le cours de 1861, la mesure de ce que le régime de la liberté lui permettait de faire. En moins de trois mois le vide de la récolte a été comblé, la consommation a été rassurée et satisfaite.

Deux ans après, en 1863, et dans les années qui suivent, il nous est donné de voir, d'étudier et de reconnaître quels sont, en période d'abondance excessive, les résultats de la liberté commerciale absolue. Dans cette année, en effet, la France, déjà suffisamment pourvue, récolte 117 millions d'hectolitres de blé, tout près de 17 hectolitres à l'hectare, moyenne qu'elle n'avait jamais atteinte; et en 1864, 114 millions.

Les autres céréales sont proportionnellement aussi abon-

dantes ; et il en est ainsi presque dans le monde entier. En France seulement l'excédant de la production du blé sur la consommation est, pour ces deux années, d'environ trente millions d'hectolitres. Nos ports ouverts à tous venants, notre marché livré sans défense à l'invasion du commerce extérieur, ne vont-ils pas être inondés de blés étrangers ? Craintes chimériques, Messieurs, que les faits n'ont nullement justifiées dans le présent, et dont ils doivent nous affranchir pour l'avenir.

Les blés d'Egypte, d'Odessa, des bords de la mer Noire ne sont point venus en masse envahir nos marchés et en déprimer les cours. Ce fait est remarquable, il prouve que dans ces parages, où presque toujours la production est supérieure à la consommation, les prix de revient du blé ne sont pas aussi faibles qu'on l'a prétendu, et qu'il vient un moment, où propriétaires ou détenteurs ne peuvent plus en envoyer sans perte dans les ports d'Europe. En effet, dans ces pays comme dans les nôtres, il faut réaliser en argent les récoltes de céréales, il n'est pas possible de les garder bien longtemps ; et s'il y avait profit pour les détenteurs à vendre ces blés même à 44 ou 45 fr. l'hectolitre, on peut être assuré que nos ports du Midi et nos marchés n'auraient pas cessé d'en regorger, jusqu'à ce qu'eux-mêmes eussent atteint l'extrême limite de prix minimum au-delà duquel la perte remplace le bénéfice.

Chose assurément fort étrange encore, ce ne sont pas les blés de ces provenances tant redoutées qui ont comblé les vides de la production anglaise, mais bien des blés de France et de l'Amérique du Nord ; et ces derniers ne sont venus en Angleterre que parce que la guerre empêchait leur placement ordinaire dans le sud. Aujourd'hui les choses reprennent leur cours normal, les blés américains ne viennent plus en Angle-

terre, et l'on sait officiellement qu'en 1865 la France lui a fourni, tant en farine ou en grains de sa provenance, environ cinq millions d'hectolitres, à peu près la moitié de la quantité qu'elle a exportée.

On peut induire de là que sans la perturbation que la guerre d'Amérique a amenée dans le monde et les habitudes du commerce, ce serait l'excédant de la France qui aurait en grande partie pourvu aux besoins de la consommation anglaise, et que les blés du Nord et de l'Orient ne seraient venus en abondance sur nos marchés que si une hausse sérieuse les y avait appelés. Car on ne peut pas sérieusement tenir compte des 4 à 5 millions d'hectolitres qui, en trois ans, sont venus approvisionner Marseille, la partie inférieure de la vallée du Rhône, et particulièrement servir à la spéculation de la mouture, affranchie de tout droit à tort peut-être.

Ainsi, en résumé, les blés d'Orient ne sont point venus en quantité inquiétante sur les marchés européens. Les blés américains presque seuls, et pour une cause qui ne se reproduira sans doute plus, nous ont pris les deux tiers environ du marché anglais et ont refoulé nos produits. Réduits au tiers et au quart de l'approvisionnement du marché anglais, d'un coin de la Suisse, et d'une faible portion de l'Allemagne, nous avons été obligés de garder dans nos magasins, de porter sur nos seuls marchés nos produits trop abondants. Sur nos marchés, l'offre n'a pas un seul jour cessé d'être supérieure à la demande. — Il fallait vendre, faire argent — l'agriculture n'a pas encore su, comme le commerce et l'industrie, créer les institutions de crédit qui lui conviennent. Avec peu d'argent, un crédit presque nul, un besoin constant de vendre, une offre par conséquent toujours supérieure à la demande, qui ne voit que la baisse était dans la situation fatale, inévitable par conséquent ? Aueune intervention,

aucune protection ne pouvait et ne pourra faire obstacle à sa venue, chaque fois que se présenteront semblables circonstances. Mais l'année 1865, nous dit-on, n'a pas produit beaucoup de blé et la baisse persiste malgré le vide qui vient certainement de se faire. Ce n'est plus le trop plein cette fois qui pèse sur nos cours, mais bien la menace de la concurrence étrangère.

Et d'abord il me semble qu'un fantôme qui menace depuis trois ans, sans agir, doit cesser de faire peur. Ensuite la récolte de 1865 est une récolte ordinaire, suffisante aux besoins d'une année — 95 ou 96 millions d'hectolitres. — Elle n'a en rien diminué l'excédant de 1864 que seules les exportations ont amoindri, mais qui, aujourd'hui encore, est supérieur à 15 millions d'hectolitres. Et puis il existe, chez nous, et non à mille ou deux mille lieues de nos côtes, une éventualité menaçante qui n'est point un vain fantôme peut-être, c'est la récolte de 1866 qui partout se montre sous les plus belles apparences et pourrait bien être abondante et précoce. Croyez bien que le commerce y pense et les cultivateurs aussi; bien peu d'entr'eux songent à garder leurs blés, combien d'ailleurs seraient en position de le faire? Tous, ou presque tous les mènent aux marchés, toujours aussi chargés que jamais. En outre, il est d'observation que les périodes d'abondance comme celles de disette durent généralement de quatre à six ans, de 1824 à 1827 six ans d'abondance, de 1827 à 1833 six ans de disette, etc., etc., et ainsi de suite jusqu'en 1863 où nous sommes entrés dans une phase d'abondance qui n'est pas close encore.

Les phases d'abondance et de disette sont en étroite corrélation et n'ont généralement pour cause que l'augmentation et la diminution successives des emblavures en blé. Cependant, il est important de noter que depuis l'ère de paix dans

laquelle nous vivons, l'abondance des récoltes a doublé; la production était, il y a moins d'un demi-siècle, de 50 millions d'hectolitres, elle est aujourd'hui de près de 100 millions en moyenne. Le rendement moyen par hectare était de 9 à 10 hectolitres, il est maintenant de 14 à 15. Les emblavures en blé ont monté de 5 millions et demi d'hectares à près de 7 millions; non point seulement parce qu'on a transformé des terres à seigle en terres à blé, mais aussi parce qu'on a mis avec succès la charrue dans une énorme quantité de landes, de bruyères, de pâtures etc., faisant partie du domaine arable sans avoir jamais été cultivées. Les animaux de travail et de rente ont aussi augmenté en nombre et surtout en qualité; c'est une preuve qu'ils sont mieux nourris qu'autrefois. Mieux nourris, ils font plus et de meilleurs fumiers. Mieux fumées, les terres ont produit plus de blé et iront toujours en produisant davantage, parce que la spéculation rurale va de plus en plus se porter sur l'élevage et l'engraissement du bétail. Ces diverses considérations me font penser que les phases d'abondance, qui, depuis quinze ans, se sont rapprochées, et qui viennent de se produire avec une puissance remarquable, se rapprocheront encore, et qu'à l'inverse de ce qui se passait autrefois, et par les seuls effets d'un progrès continu, elles l'emporteront de beaucoup sur celles de disette, et que la crise actuelle deviendra, si elle n'est pas bien comprise et bien traitée, la maladie d'abord aiguë, puis chronique de notre agriculture.

Aux causes de pléthore que je viens d'analyser et qui nous sont particulières, vont venir, à court délai, s'en ajouter d'autres, que la politique nous impose. La Société Frémy et Talabot ne va-t-elle pas consacrer des efforts et des capitaux considérables à la régénération de l'Algérie et surtout de

son agriculture ? Les travaux vont commencer s'ils ne le sont déjà, et leur résultat certain, le premier de tous, c'est que l'Algérie, qui déjà produit un excédant de blé, augmentant tous les ans, verra en peu d'années décupler cet excédant et deviendra le grenier de la France, comme la Sicile a été le grenier de Rome.

Vous vous rappelez, Messieurs, que ces graves paroles ont été dites par M. Frémy dans l'important discours qu'il a prononcé à Joigny, au dernier concours de la Société centrale du mois de juin 1865. Vous savez aussi que l'Empereur, dans sa remarquable brochure sur l'Algérie, adressée au maréchal de Mac-Mahon, a déclaré que les ports et les marchés de la France seraient ouverts sans droits à tous les produits de la colonie (et c'est justice), les colons ne sont-ils pas français ? L'Algérie n'est-elle pas terre française ? Mais aussi doutez-vous maintenant que la production des céréales va nécessairement dépasser les besoins de la consommation et produire bien souvent, sinon toujours, l'état pléthorique dont souffre aujourd'hui notre agriculture ? Que peut la protection contre une situation semblable ? Rien évidemment, rien.

Des céréales, notre honorable président s'est rejeté sur les laines pour lesquelles il a demandé aussi un droit protecteur. Mieux que personne il sait qu'il faut à l'industrie des matières premières à bon marché pour qu'elle puisse lutter contre l'industrie étrangère, et surtout l'industrie anglaise.

Il sait aussi qu'à côté du groupe agricole qui produit il faut un groupe industriel qui consomme ; que c'est la réunion de ces deux éléments qui fait la richesse et la prospérité des nations. Un droit quelconque sur les laines, certainement fatal à l'industrie des tissus, deviendrait bien vite funeste à notre agriculture. Il accumulerait ruines sur ruines. Le re-

mède, c'est la transformation du mouton : qu'il abdique sa fine toison devenue presque inutile, et qu'il devienne animal de boucherie remarquable par sa précocité et la bonne qualité de sa chair ; l'agriculture y gagnera, le pays aussi ; la chose est facile.

Je ne sais, Messieurs, si j'ai pu faire passer dans vos esprits la conviction qui m'anime ; mais pour moi, plus j'en-
tre au plus profond de la question, plus je pense que la protection nous serait fatale en nous trompant et en nous détournant de chercher les solutions où elles sont véritablement.

Non seulement, à mon sens, la liberté économique est bonne et utile à notre agriculture, mais encore je pense et j'affirme qu'elle ne souffre que parce qu'elle vit sous un régime de liberté économique insuffisant, parce qu'elle n'est pas assez libre d'entraves.

La production et le commerce des céréales et des laines sont libres, c'est vrai, libres dans le monde presque entier ; mais la production et la vente du vin, de la viande, du sucre qui fait la viande, sont-elles dégagées d'entraves à l'extérieur et à l'intérieur ? Si elles étaient libres, qu'arriverait-il ? Si la production et le commerce du sucre étaient libres d'entraves, de douanes et d'impôts, la consommation du sucre augmenterait, décuplerait sans doute par l'abaissement du prix. Il faudrait décupler aussi la sole de betteraves. Il en résulterait une quantité énorme de résidus, de pulpes ; une quantité énorme de viande produite par l'engraissement au moyen des pulpes ; une quantité énorme de fumier, qui, appliqué à une surface moindre, consacrée aux céréales, produirait, à moins de frais, un rendement plus considérable, aussi profitable à l'agriculture qu'il est écrasant aujourd'hui.

Si la production et le commerce du vin étaient libres de

toute gêne à l'extérieur comme à l'intérieur, il en résulterait que, la consommation augmentant dans une forte proportion, trois à quatre millions d'hectares de terre propres à la culture de la vigne, et les moins propres à la culture des céréales, pourraient avec avantage être distraits des 26 millions d'hectares qui composent notre domaine arable, pour être plantés en vigne.

Cette belle industrie viticole, si éminemment française, prospérerait et prendrait tout le développement dont elle est susceptible. Etendue à une surface totale de 5 à 6 millions d'hectares répartis sur plus de soixante départements, ayant le monde entier pour ses opérations commerciales, elle arriverait bien vite à réaliser un produit brut de 5 à 6 milliards. Qui ne voit combien la situation générale de notre agriculture en serait changée, et la prospérité du pays augmentée dans une énorme proportion ?

Sans doute il est bon, il est nécessaire de rechercher tous les moyens, de quelque nature qu'ils soient, qui pourraient apporter des remèdes aux souffrances de l'agriculture ; il est bien que les opinions les plus opposées se produisent et luttent au grand jour ; mais n'oublions jamais que celles-là sont les meilleures, les plus élevées, les plus morales et les plus humaines, qui s'appuient sur la liberté, la provoquent et l'appellent ; reconnaissons avec sincérité, avec joie, que, si quelques industries portent encore la peine de leur péché d'origine — la protection — et ne peuvent recevoir aujourd'hui le baptême de la liberté, beaucoup d'autres qu'elle a consacrées s'en trouvent bien et prospèrent ; et n'allons pas ranger au nombre des débiles et des infirmes la virile agriculture, cette puissante fille du sol et de l'homme libres. Je demanderai à l'enquête la liberté complète pour les trois grands éléments de notre culture, le pain, la viande et le vin.

Quant au droit fiscal soutenu par de bons esprits, préoccupés de savoir s'il doit être de cinquante centimes ou d'un franc par hectolitre de blé, et sur tout navire, je le crois, pour ma part, très-discutable en principe ; mais à chaque jour suffit sa tâche, et pour aujourd'hui je reste à la question de la seule protection, que je repousse.

M. Guichard. Les souffrances de l'agriculture ne sont que trop évidentes. Il est constant que le prix de ses produits ne couvre pas ses frais de production, et qu'une telle situation ne saurait se prolonger sans de graves conséquences.

Les causes de ces souffrances sont multiples : l'élévation du fermage, de la main-d'œuvre, l'abondance des récoltes précédentes, des assolements peu raisonnés, l'insuffisance du code rural actuel, les entraves fiscales, sont des causes de malaise très réelles, mais il ne faut pas nier, comme on le fait, que les conditions faites à l'agriculture par le système de douanes nouvellement adopté, contribuent pour leur part à la situation actuelle.

La législation actuelle établit une inégalité manifeste entre le travail industriel et le travail agricole. En effet, tandis que le traité du 23 janvier 1860 avec l'Angleterre et les traités postérieurs réservent et maintiennent des droits d'importation de 5, 10, 15, 20 et 30 p. 0/0 en faveur de nos produits manufacturés, la loi du 15 juin 1864 abolit tous les droits d'importation sur les céréales, sauf le droit insignifiant de 50 centimes par 100 kilog. de froment par vaisseau français, et de 1 fr. par vaisseau étranger.

On soutient que la suppression des droits d'importation n'a aucune influence sur le cours du blé, et on croit en fournir la preuve en alléguant qu'il n'entre pas de blé étranger.

Mais ce n'est pas l'introduction du blé étranger, c'est la facilité de l'introduire qui pèse sur nos marchés ; avec les facilités actuelles de correspondance et de transport notre commerce n'a qu'un signe à faire pour amener le blé étranger dans nos ports, il sait qu'il peut l'obtenir à 14, 45 ou 16 fr. l'hectolitre, il n'offre que ce prix sur nos marchés et, comme nous avons besoin de vendre, nous sommes forcés d'accepter le prix auquel il pourrait faire arriver le blé étranger ; supposons un droit de 2 fr., de 3 fr. par quintal sur le blé, et c'est de pareille somme que s'élargirait la marge que nous laisse la concurrence étrangère.

Tous les calculs auxquels on se livre et on se livrera, pour nous démontrer que la suppression du droit d'importation n'a pas pour effet de faire baisser le prix du blé, resteront non avendus. En effet, quel motif a-t-on eu de supprimer le droit si ce n'est d'opérer la baisse du prix. Quel motif a-t-on de ne pas le rétablir si ce n'est l'appréhension de relever le prix du blé. Pourquoi maintient-on le droit en faveur des produits manufacturés, si ce n'est pas pour empêcher l'introduction des produits manufacturiers de l'étranger d'opérer la baisse des produits de nos manufactures. La suppression d'un droit à l'importation contribue à la baisse des produits ; l'établissement d'un droit à l'importation contribue à la hausse des produits. Voilà l'évidence, et vous-même à l'instant ne le reconnaissiez-vous pas, lorsque vous motiviez la suppression du droit sur nos laines par l'intérêt de nos fabricants à acheter nos laines bon marché, afin d'établir leurs tissus à un prix qui leur permette de soutenir la concurrence étrangère à l'intérieur et à l'extérieur ; et cependant ces mêmes fabricants, d'après le traité de commerce du 4^{er} mai 1864, jouissent d'un droit de protection de 10 p. 0/0 à l'introduction des produits de laines. Comment nous persuader que les

droits n'ont aucune influence sur le prix de nos produits agricoles, lorsque nous voyons l'industrie manufacturière attacher tant d'intérêt à maintenir les droits qui frappent les produits étrangers semblables aux siens et à faire supprimer les droits sur les matières premières que nous lui fournissons.

Il est donc évident que l'abolition des droits à l'importation des céréales résultant de la loi du 15 mai juin 1861, est une des causes de l'abaissement du prix. Maintenant, quant aux remèdes, pour arriver à ce que l'agriculture obtienne un prix rémunérateur qui balance ses dépenses, il y a deux moyens auxquels il faut recourir simultanément, abaisser le prix de revient et relever le prix de vente. Pour abaisser le prix de revient, nous nous occupons de propager les connaissances agricoles, de perfectionner ses procédés, sous ce rapport nous faisons ce que nous pouvons, mais il ne dépend pas de nous de promulguer enfin le nouveau code rural, de modifier les octrois, l'impôt sur les vins, l'impôt sur les sucres, qui, vous le proclamez vous-même, font si grand obstacle à la consommation de la viande, du vin, de l'alcool et du sucre. S'il ne dépend pas de nous de mettre fin à ces entraves, qui ne permettent pas d'abaisser nos prix de revient, accordez-nous donc les moyens de relever quelque peu nos prix de vente, c'est-à-dire le droit à l'importation. Autrement vous reconnaissez que nous avons les bras et les jambes liées, et dans cette position vous exigez que nous soutenions la concurrence étrangère. Si vous voulez arriver à la liberté commerciale, à la libre concurrence, il est évident qu'il y a une transition à ménager jusqu'à ce que vous nous ayez délivrés des entraves et des charges que vous-même proclamez faire obstacle au bon marché de notre production.

On nous dit aussi : le prix des céréales n'est plus et ne sera plus rémunérateur; transformez vos terres en herbages,

faites de la viande. Assurément le conseil est judicieux et nous devons le prendre en considération, mais ceux qui nous le donnent en ont-ils apprécié toute la portée ? Mettons-nous en face des faits : Dans nos bonnes terres produisant 25 hectolitres l'hectare, avec un bon assolement nous pouvons produire le blé à 46 à 45 et même à 44 fr. l'hectolitre, mais dans nos terres médiocres et surtout dans nos mauvaises, rendant 12 à 15 hectolitres, impossible de produire le blé à moins de 20 et de 24 fr. Nous continuerons donc à produire du blé dans nos bonnes terres et nous laisserons les autres en herbages, c'est-à-dire en promenades à moutons, autrement dit en friche, car il ne faut pas s'y tromper. Qu'en Normandie, en Nivernais, en Puysaie, on transforme facilement une terre en herbage, nous le savons, il suffit de ne pas labourer un trèfle pour qu'on puisse ensuite y faire pâturer des bœufs et même faucher du foin. Mais dans les trois quarts et demi des terres de France, comme nos côteaux crayeux, comme les coteaux siliceux de la forêt d'Othe, les coteaux du sol jurassique du Tonnerrois, il n'y a pas d'herbage à espérer. Quand, après une lupuline ou un sainfoin, on ne mettra plus la charrue, parce que la récolte de céréales ne paie plus ses frais, il n'y a plus à obtenir qu'une promenade à moutons.

Le tiers ou la moitié du terrain actuellement en culture ramené à l'état inculte, voilà le résultat inévitable du régime actuel. Est-ce là ce que l'on veut ? Si l'on prétend que l'on ne tient pas à la culture des mauvaises terres, si la conséquence doit être de maintenir le prix du blé au-dessus du cours qu'on peut obtenir avec la concurrence étrangère, nous discuterons la question ainsi posée et nous examinerons si l'industrie nationale est intéressée à payer moins cher le blé qu'elle consomme, et à rétrécir le débouché intérieur que lui assure la consommation de la population agricole. Ce sera

du moins une question nettement posée et sérieusement discutable, mais soutenir que la suppression du droit d'importation sur le blé ne contribue pas à l'abaissement du prix, soutenir que le rétablissement de ce droit ne contribuerait pas à relever le prix, c'est aller contre l'évidence et se contredire soi-même quand dans le même moment on défend les droits établis en faveur des produits manufacturés, afin d'empêcher le prix de ces produits de tomber à un cours qui ne permettrait pas à nos manufacturiers de travailler sans perte.

Nous sommes donc autorisés à demander que le travail agricole soit mis sur le pied d'égalité avec le travail industriel, qu'un droit de 2 ou 3 fr. par quintal soit établi à l'introduction du blé étranger ; qu'un droit de 40 p. 0/0, égal au droit à l'introduction des tissus de laine étrangers, soit établi sur les laines étrangères, que des droits analogues soient établis sur les autres produits agricoles, en un mot que l'agriculture soit traitée comme l'industrie manufacturière.

C'est ici que les libres-échangistes le prennent de haut avec nous. Quoi ! lorsque le gouvernement donne de l'extension à nos libertés, c'est nous qui refusons de le suivre dans cette voie qu'il nous ouvre si généreusement. Nous tenons à ne pas rester sous le coup d'un reproche peu mérité et nous désirons qu'on nous explique en quoi un droit de 40 ou 45 p. 0/0 à l'importation des blés russes ou américains, de 40 p. 0/0 sur les laines de l'Australie serait contraire à la liberté commerciale. Quand des droits de 40 p. 0/0, de 100 p. 0/0 pèsent sur nos vins et sur notre bétail aux barrières de nos villes, nous ne pouvons comprendre qu'un droit à l'importation des produits agricoles soit contraire à la liberté quand ces mêmes droits existent en faveur des produits manufac-

turés en vertu de ces traités de commerce que l'on a exaltés comme la grande charte de la liberté commerciale.

Nous ne séparons pas d'ailleurs la liberté de l'égalité devant la loi, et en face d'une législation qui supprime tous les droits en faveur des produits agricoles et maintient des droits de 5 à 30 p. 0/0 en faveur des produits manufacturés, il y a peu d'opportunité à repousser, au nom de la liberté, les cultivateurs quand ils réclament non un privilège ni une faveur, mais le droit commun, l'équilibre entre le travail agricole et le travail industriel.

Nous acceptons aussi toutes les conditions de la vie à bon marché; mais la vie à bon marché n'est pas l'avilissement du cours des produits tombé au-dessous du prix rémunérateur, c'est bien plutôt le bien-être et l'aisance assurés au travail. Or la ruine de la population agricole, dont le travail est la source la plus riche et la plus assurée de notre industrie et de notre commerce, loin d'être favorable à la vie à bon marché, est au contraire une cause de souffrance pour tous.

On nous fait contre le droit à l'importation sur les blés étrangers une objection sérieuse et qui mérite réponse; on nous dit; votre droit n'aura aucun inconvénient tant que le blé restera dans les cours inférieurs, mais supposez une élévation de prix qui deviendrait une cause de privations pour la population. Maintiendrez-vous le droit? Ce serait une mesure inique, impopulaire, impossible peut-être. Le supprimerez-vous? Alors vous retombez dans tous les inconvénients de l'échelle mobile qui paralysait le commerce par les incertitudes qu'elle faisait planer sur ses opérations.

Nous repoussons, nous avons toujours repoussé l'échelle mobile, et nous ne connaissons pas un seul cultivateur qui la réclame, nous demandons un droit fixe, modéré, et ce droit, loin d'être une aggravation pour la population peu aisée,

serait pour elle une occasion de soulagement. Nous demandons que les sommes produites pour le droit d'importation à établir sur le blé étranger serve de dotation à une caisse de prévoyance destinée, capital et intérêts, à venir en aide aux populations les moins aisées. De cette manière le droit à l'importation serait une prime d'assurance acquittée dans les temps d'abondance, pour adoucir les privations des temps difficiles, ce serait une cotisation payée par tous au profit des moins favorisés par le sort.

Ainsi, sans qu'il lui en coûtât rien, puisque les fonds de la caisse de prévoyance seraient fournis par le rétablissement de droits aujourd'hui abrogés, l'Etat aurait toujours sous la main un capital important pour parer aux maux qu'entraîne la cherté des subsistances.

En résumé :

Pour atténuer les souffrances très réelles de l'agriculture et en attendant qu'on ait accompli les réformes sans lesquelles on reconnaît que l'agriculture ne peut soutenir la concurrence étrangère, nous demandons que l'agriculture soit placée sous le même régime que l'industrie manufacturière ; en conséquence, qu'il soit établi des droits d'importation sur les produits agricoles d'une valeur analogue à ceux existant en faveur des produits manufacturés, notamment un droit de 2 fr. 50 c. par quintal de blé étranger, et que tous les droits sur les produits agricoles, source nouvelle de revenus, servent de dotation à une caisse de prévoyance pour les cas de disette. Ainsi sera donnée satisfaction aux producteurs et aux consommateurs.

M. Harly-Perraud insiste sur la nécessité de commencer par affranchir l'agriculture de toutes les entraves dont elle est chargée, telles que droits de place dans les marchés et

les foires, droits d'octroi, droits de mutation, impôts de toutes sortes, et de l'organiser à l'exemple de l'industrie, de manière à lui permettre de se défendre et de faire entendre ses réclamations et l'expression de ses besoins.

Après cette discussion, l'Assemblée, consultée, renvoie l'examen de toutes ces graves questions à une commission qui centralisera et coordonnera les renseignements qui lui seront transmis et qui préparera les éléments des dires et observations à présenter à l'enquête annoncée par l'Empereur. Cette commission est composée de MM. Guichard, Rampont, Harly-Perraud, Challe, Pinard, Beauvais, Bourgeon, Camille Pignon, Petit, de Fontaine et Précý aîné.

La séance est levée à quatre heures.

SÉANCE EXTRAORDINAIRE DU 4 MAI 1866.

PRÉSIDENCE DE M. LE PRÉFET DE L'YONNE.

Prennent place au bureau : MM. Guichard, président; Challe et Précy, vice-présidents; de Clermont-Tonnerre, Ravin, de Fontaine, de Rochechouart, Rampont, Ribière et Rouillé, ces deux derniers secrétaires.

M. le Préfet déclare la séance ouverte. Il dit que, malgré ses occupations multiples, il a tenu à se joindre à la Société, tant il prend d'intérêt aux questions qui intéressent l'agriculture.

Il est donné lecture des lettres de M. le baron Séguier et de M. Délions, qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

M. Guichard expose le but de la réunion. La Société a voulu profiter de l'occasion du Concours régional pour avoir l'avis des cultivateurs réunis à Auxerre sur les grandes questions du moment. C'est dans cet esprit qu'a été rédigé l'ordre du jour de la séance.

M. Harly-Perraud donne lecture d'un Mémoire dans lequel il conclut à ce que les Sociétés favorisent avant tout la construction et l'emploi des bonnes machines.

M. le Préfet, répondant aux manifestations de l'Assemblée, exprime le désir que les rapports et mémoires écrits soient déposés sur le bureau.

M. Guichard développe les idées qu'il a déjà exposées dans la séance du 19 février et conclut à l'adoption d'un droit fixe à l'importation sur les blés étrangers.

M. Roy commence la lecture d'un Mémoire tendant d'abord à démontrer que la situation n'est pas aussi désespérée qu'on pourrait le croire. Cette lecture donne lieu à de nombreuses interruptions. M. Roy est invité à faire le dépôt de son Mémoire sur le bureau.

M. Rampont-Lechin prend, comme dans la séance du 49 février, la défense du régime de liberté commerciale; il développe de nouveau les arguments qu'il a fait valoir dans cette première discussion. C'est, à son avis, par un complément de liberté dans le régime intérieur, par la suppression des entraves créées à la production, qu'il faut parer à la situation actuelle.

M. Trutey estime qu'on s'est beaucoup occupé du passé et de l'avenir, pas assez du présent. L'enquête s'applique à la situation présente, c'est donc de ce côté qu'il faut diriger ses observations et ses efforts. Il demande que le blé étranger paie à son entrée en France un droit qui représente l'impôt payé par le blé français.

La discussion est interrompue pour le vote sur l'admission de plusieurs membres nouveaux. MM. Trutey-Marange, Chambard, Cuillier, négociants à Auxerre, présentés par MM. Lefèvre et Rouillé; MM. Millon, ancien notaire à Carisey, Pimbet, chef d'institution à Ligny-le-Châtel, présentés par MM. Brivois et Rouillé; M. Fournier Joseph, propriétaire à Germigny, présenté par MM. Hermelin et Bernier, sont admis à l'unanimité au nombre des membres titulaires.

La discussion est reprise.

M. Harly-Perraud insiste de nouveau sur la nécessité d'encourager la machinerie agricole.

M. Hamelin fait observer que la culture entre dans une phase industrielle, qu'il lui faut des capitaux, que les capitaux fuient les campagnes; il s'étonne que jusqu'à présent la

question des capitaux à fournir à l'agriculture n'ait pas été traitée, il appelle sur ce point l'attention de l'Assemblée.

M. Hermelin entreprend la lecture d'un mémoire ayant pour titre : *Un Rêve*. A la suite de fréquentes interruptions, M. le Président invite M. Hermelin à déposer son Mémoire sur le bureau.

M. Challe expose et développe de nouveau les idées qu'il a défendues dans la séance du 19 février. Pour l'orateur la cause de la crise est surtout dans ce que l'agriculture a passé sans transition de l'état de protection au libre échange. Il ne voit de remède que dans une mesure qui réparera le mal fait par la loi de 1861, qui a surpris l'agriculture française sans qu'elle ait eu le temps de se prémunir contre ses effets. Il se prononce pour un droit à l'importation sur les céréales étrangères.

M. Flandin ne pense pas qu'un droit protecteur soit le remède au mal. Pour lui, le remède est dans les moyens accessoires, entretien des chemins ruraux, facilité des transports, supplétion au manque de bras par les machines, etc., et tous autres moyens qui permettront à l'agriculture de produire à meilleur marché.

M. le Préfet résume la discussion. Il en résulte que deux courants sont en présence, la protection et la liberté commerciale absolue. Il ne voit pas qu'il y ait lieu de provoquer un vote de l'Assemblée ; en tous cas, il constate que la discussion n'aura pas été sans résultat, qu'elle permettra à la Commission de répondre plus pertinemment à l'enquête.

La séance est levée à 4 heures.

COMPTE-RENDU DU CONCOURS RÉGIONAL.

C'est en 1859 qu'Auxerre fut pour la première fois le siège du concours de la région. A cette époque la France était divisée en dix régions agricoles seulement ; aujourd'hui il y en a douze. Celle dont Auxerre fut le centre il y a sept ans se composait des départements du Loiret, de Loir-et-Cher, de l'Indre, d'Indre-et-Loire, de l'Allier, du Cher, de la Nièvre et de l'Yonne. C'était un groupe heureusement composé. Il était difficile de marier des contrées se rapprochant davantage par leurs conditions géologiques et agronomiques.

Les vins de Loir-et-Cher, de l'Indre, d'Indre-et-Loire et du Cher sont des concurrents sérieux aux vins des plaines de l'Yonne. Qu'on se rappelle les cinq cents échantillons qui s'épalaient sur les gradins de l'Arquebuse de 1859, et on y reconnaîtra des rivaux dignes de se mesurer.

La Nièvre, l'Allier et une certaine partie de l'Yonne, comme la Puisaye et l'Avallonnais, contrées d'élevage et d'embouche, devaient mettre en présence leurs races propres, charolaise, nivernaise et morvandelle, dont on ne peut méconnaître les analogies et dont les croisements donnent d'excellents résultats. Pour l'espèce ovine, solognots, berrichons, mérinos et métis formaient un autre ordre de concurrents représentant parfaitement la culture pastorale de la région.

Une exposition régionale n'est pas faite pour fournir à tel ou tel propriétaire ou spéculateur l'occasion d'exhiber des animaux préparés *ad hoc*, monstrueux d'engraissement ou même constituant isolément des types remarquables, le tout au profit de la plus grande gloire de l'exposant ou de sa

bourse. Ce doit être une école où le cultivateur puisse apprendre à connaître les animaux qui constituent le fonds de l'élevage de la région à laquelle il appartient, et distinguer les races qui peuvent le mieux convenir au sol qu'il cultive, le mieux répondre aux besoins et aux exigences de son exploitation, au point de vue du travail, du lait, de la viande, de la laine.

La région de 1859 nous paraissait, à cet égard, remplir toutes les conditions désirables. Le groupe qu'elle constituait était véritablement et à tous les titres le groupe central agricole de la France.

Si nous ne nous trompons, la composition de la région de 1866 ne présente pas les mêmes similitudes. La Marne et la Haute-Marne sont des départements au moins aussi manufacturiers qu'agricoles, dont les conditions culturelles n'ont rien de commun avec l'Yonne et la Côte-d'Or. La fabrication des vins de Champagne est une industrie qui enrichit les Perier, les Cliquot, les Mouette, mais ce n'est pas de la vinification vraie, qu'on nous passe le mot, comme celle qui donne les incomparables produits des grands crûs de l'Yonne et de la Côte-d'Or, ces deux fins vignobles du Centre.

La Haute-Saône et le Doubs se rapprochent de la frontière de l'Est. C'est la Franche-Comté, dont les conditions climatiques et géologiques différencient sensiblement la culture d'avec celle du Centre.

Tandis que l'Aube, la Marne et la Haute-Marne n'ont point de races de bestiaux particulières, le Doubs et la Haute-Saône ont leurs types propres, la race féminine, qui se retrouve pure dans la plus grande partie de la Haute-Saône, la comtoise-tourache que nous avons été étonné de ne pas trouver nommément désignée au programme, et la race croisée suisse.

La Côte-d'Or et l'Yonne sont les deux départements de la

région qui présentent le plus d'analogie. La vigne y occupe une vaste superficie ; le morcellement de la propriété , qui a pris dans ces deux départements un égal développement, y a créé les mêmes nécessités, les mêmes exigences dans la culture, y a produit les mêmes résultats ; les moutons du Tonnerrois et du Châtillonnais sont des concurrents qui peuvent entrer en lice.

Nous ne pouvons donc partager l'opinion d'un journal spécial, le *Journal d'Agriculture pratique*, dont nous ne contesterons en aucune façon cependant l'autorité, qui prétend que l'Yonne a gagné au change dans la composition nouvelle dont il est resté le pivot « en s'écartant du Centre, contrée relativement pauvre, pour s'avancer vers l'Est, la plus riche partie de la France après le Nord. »

Nous ne nierons pas assurément que l'Est ne soit plus riche que le Centre. Mais ce n'est pas là ce qui importe, croyons-nous, dans la distribution des différents éléments d'une région. Il s'agit de rapprocher des contrées qui présentent le plus de similitudes sous le rapport cultural et géologique, de manière à permettre les comparaisons entre les produits, les bestiaux, les instruments, etc. C'est à cette condition, il nous semble, que les concours régionaux peuvent offrir aux cultivateurs et aux agronomes les plus utiles sujets d'observations, les plus profitables enseignements.

Nous dirons quelques mots de la disposition matérielle du concours, de l'enceinte réservée aux diverses expositions, enfin de toutes les transformations subies par la promenade du Temple, le champ de Manœuvre et l'Arquebuse, à l'occasion de cette grande solennité, dont l'éclat devait être encore rehaussé par la présence, à Auxerre, de l'Empereur et de l'Impératrice.

Les box destinés aux bestiaux n'occupaient pas précisé-

ment le même emplacement qu'en 1859, ils étaient établis sous les tilleuls de l'Arquebuse et en retour d'équerre le long du mur de l'établissement des Charmilles.

Les machines et instruments étaient installés sur la promenade du Temple jusqu'à la porte d'Egleny.

A l'exposition horticole était réservé l'autre côté de ce vaste quadrilatère, depuis le bâtiment de l'Arquebuse jusqu'à l'emplacement autrefois occupée par la maison qui, depuis, a été transportée et réédifiée à l'entrée de la porte du Temple.

Tout le surplus de l'espace renfermé entre les grilles qui bordent la promenade et l'Arquebuse, en y comprenant le champ de Manœuvre, avait été livré à M. Alphans, et transformé par cet habile artiste en un splendide Square, aux vertes pelouses, où s'étalaient pompeusement les richesses des serres de la ville de Paris. C'est à l'entrée de ce Square que s'élevait la tente impériale.

Cette première esquisse faite des caractères de la région convoquée à Auxerre et des dispositions du concours, nous tâcherons de signaler ce qui nous y a paru le plus digne d'attention, surtout en ce qui concerne le département de l'Yonne.

Quand on mesure tout le chemin parcouru depuis moins d'un demi siècle, on se prend à trouver moins déraisonnables ces observateurs qui voient bientôt l'homme ramené au rôle qui convient à son génie et à sa dignité, celui de maître dirigeant. On entrevoit le temps où la machine sera l'ouvrier, où, l'intelligence humaine commandant, la machine obéissante exécutera.

Aussi est-ce avec satisfaction, avec orgueil même, qu'il faut constater les rapides progrès de la mécanique appliquée à l'agriculture ou à l'industrie. Tous ces admirables engins, si ingénieusement conçus, si habilement construits, qui cou-

pent, taillent, rognent, pressent, battent, vannent, mettent en sacs, fauchent, moissonnent, bottellent, arrosent, nous semblent autant de conquêtes de l'homme sur la nature au profit de sa richesse, de sa dignité et de sa moralité.

On peut, sans rien surfaire, affirmer que le concours régional d'Auxerre témoignait avec éclat de ce progrès. Depuis 1859, on a fait des pas de géant dans cette voie. L'art a multiplié à l'infini ses inventions et ses perfectionnements, et dans chaque branche de travail, l'homme compte aujourd'hui plus d'un auxiliaire qui le supplée ou au moins allège son labeur.

C'était un beau et réjouissant spectacle que celui que nous offrait le Concours d'Auxerre, de ces six cents machines, instruments et appareils si variés, si ingénieux, destinés à prêter secours aux travailleurs du sol, que cette armée de fer et de bois prête à creuser, à retourner la terre, à verser ses produits dans les greniers ou les caves du cultivateur.

On y pouvait compter, entr'autres, plus de vingt pressoirs à vin et à cidre, plus de vingt modèles de charrues-vigneronnes, plus de trente machines à battre, locomotives et manèges. Qu'on y ajoute ces innombrables charrues, araires, rateaux, herse, rouleaux, coupe-racines, hache-paille, faucheuses, moissonneuses, faneuses, bineuses, sarcleuses, extirpateurs, broyeurs, concasseurs, aplatisseurs, semoirs, scarificateurs et tant d'autres instruments et appareils qui pullulaient dans l'enceinte, et on aura une idée encore incomplète de cette exhibition, qui témoignait hautement de l'activité industrielle et agricole de la région, de la variété de ses produits, et des progrès réalisés depuis moins de dix ans, tant dans sa culture que dans sa mécanique agricole.

Ce n'est pas seulement au point de vue du développement des applications de la mécanique à l'agriculture, que le pro-

grès est considérable, mais aussi sous le rapport de l'exécution de tout ce qui touche à la *machinerie* agricole.

On ne rencontre plus de mauvais instruments dans les Concours.

L'épuration s'est faite et les jurys n'ont plus que l'embarras du choix dans les bons.

Sous ce rapport, le Concours d'Auxerre tenait encore un rang exceptionnel. Des hommes compétents nous citaient tels concours régionaux dans lesquels, à l'origine, les jurys ne trouvaient pas à placer les prix. A Auxerre, c'est le contraire : là où le programme indiquait trois prix, le jury n'eut pas été embarrassé pour en distribuer dix et eut laissé encore à l'écart des instruments très méritants.

L'exposition des bestiaux n'était pas moins remarquable par la qualité que par la quantité des bêtes exposées. Dire qu'on comptait près de six cents bêtes de bétail, c'est indiquer assez l'importance de cette exhibition qui révélait à un haut degré l'excellente situation de la contrée sous le rapport du bétail, et on sait comme, en agriculture, bétail, engrais et produits se tiennent, comme ces trois éléments sont solidaires.

Nous ne dissimulons pas la satisfaction que nous éprouvons à constater que le département de l'Yonne a pris sur ce terrain une place remarquable. En fait d'animaux de l'espèce bovine seulement, le département de l'Yonne a fourni 25 exposants, qui ont envoyé au concours 450 bêtes, dans lesquelles le jury des récompenses a eu peu d'éliminations à faire.

Nous citerons dans cette catégorie :

M. Lacour, de Saint-Fargeau, 23 taureaux, génisses et vaches de races charollaise pure, Durham pure et croisement Durham ;

M. Gudin, d'Island, 3 charollaise pure ;

M. Pruneau, de Bléneau, 4 femeline pure, 5 Durham pure et 3 croisement Durham ;

M. Edme Moret, de Savigny, 4 charollaise pure et croisée charollaise ;

M. Eugène Thierry, de Brienon, 1 taureau normand et 1 vache normande Durham ;

M. Bourgeon, de Villefargeau, 20 taureaux, génisses et vaches de race normande ;

M. Beauvais, de Crécy, 15 animaux flamands et hollandais ;

M. Pinard, d'Auxerre, 5 bêtes normandes et normandes-ayrshires ;

M. Guichard, 3 normandes et normandes-hollandaises ;

Mme la marquise de Boisgelin, 8 taureaux, génisses et vaches Durham pure et Durham-charollais ;

M. Bonnaut, de Chevannes, 17 taureaux génisses et vaches Schwitz, Ayr, Ary-Schwitz, Schwitz-berrichons, Schwitz-fribourgeoises et Schwitz-normands ;

M. Beau, de Sambourg, 2 taureaux Schwits et 2 génisses Schwitz-charollaise ;

M. Brunot Jules, d'Hauterive, 1 taureau hollandais normand et 4 génisses et vaches normandes ;

MM. Martenot de Cruzy et Fèvre de Chassignelles, chacun 2 taureaux Schwitz ;

MM. Guillaume, de Sens, 1 taureau, 1 génisse et 3 vaches de race hollandaise ;

M. Houette, de Bléneau, 1 taureau et 2 génisses Ayr ;

M. Poupard, de Guerchy, et M. Léger Guyard, de Com-missey, chacun 1 taureau hollandais ;

M. Raveneau, de Saint-Bris, 1 taureau et 1 génisse de race fribourgeoise-normande ;

M. Michaut, d'Auxerre, 4 vache normande ;

M. Caumaut, de Leugny, 4 vache Durham ;

M. Jean Thillière, de Saints, 4 génisse et 4 vache charollaise croisées ;

M. Paul Moret, de Girolles, 4 vache charollaise Cotentin.

Plus de vingt exposants de l'Yonne aussi ont produit leurs béliers et brebis qui ont lutté non sans succès contre les bêtes si renommées du Châtillonnais.

Ce sont, entr'autres, les mérinos et métis-mérinos de MM. Petit et Letourneau d'Augy, Charles Thierry de Vergigny, Dubois de Chigy, Martenot de Cruzy, Guichard, Pinard, Beau de Sambourg, Couard de Brienon, Brunot d'Hauterive, etc. ; ce sont les south-downs, et les charmoises de M. Lacour et de Mme de Boisgelin, les berrichons de M. Bourgeon, les métis-bourguignons de MM. Roudault de Charny et Emery de Sacy, etc.

Et dans l'espèce porcine, quand on a noté les craonnais de M. Chavance de Lichères, les craonnais croisés, les anglo-français, les middlesex-craonnais, et middlesex-hampshire de M. Lacour, les hampshire-middlesex et middlesex-craonnais, et les yorkshire-middlesex-craonnais de M. Bonnaut de Chevannes, et enfin les yorkshire-bressans de M. Beauvais de Crécy, on a encore quasiment écrémé cette partie du Concours.

Chose considérable : ici point d'animaux préparés spécialement en vue du Concours ; nous avons sous les yeux les étables, bergeries et porcheries même de nos exposants ; c'en était le fond même, le fond vrai, et sans fausse parure ; c'était là leurs bêtes de rente, leurs réels auxiliaires dans l'excellente culture qui distingue la plupart d'entr'eux.

A côté du Concours régional se tenait le Concours hippique départemental. On sait que l'élevage de l'espèce chevaline

n'est pas sans importance dans l'Yonne, puisqu'il livre au camionnage et aux voitures de Paris, plus de 2,000 têtes d'excellents animaux. Le Concours comprenait deux catégories : 1^o chevaux de trait ; 2^o chevaux de demi-sang. Par malheur, c'était l'époque de la monte pour les étalons et de mise-bas pour les juments. L'exhibition hippique a souffert de cette double circonstance. Malgré tout, elle n'était pas sans intérêt et on admirait, à juste titre, la *Benvenuta*, la *Charlotte*, la *Musette* de M. Lacour et les étalons de MM Gudin et Lachenille.

L'art horticole n'est pas resté en arrière du mouvement général de progrès et de perfectionnement qui distingue le dix-neuvième siècle. Il s'en faut : les jardins et les serres d'aujourd'hui ne ressemblent guère aux serres de nos aïeux. Le Nostre, s'il revenait à la vie, serait fort ébahi sans doute à la vue des conquêtes dont l'horticulture s'est enrichie.

Il y a seulement vingt-cinq à trente ans, connaissait-on, pour ne citer qu'une catégorie de végétaux, ces admirables plantes à feuillage ornemental, qui donnent tant d'éclat à nos jardins, à nos squares, et dont les innombrables et splendides variétés font la gloire de nos horticulteurs.

Là, comme dans les autres branches d'activité du génie humain, on a découvert et exploité des mines nouvelles, là, comme ailleurs, l'amour et la science du beau se sont développés ; on fait aujourd'hui de l'esthétique horticole.

En deux heures de promenade au Parc Monceaux, le plus délicieux des jardins de Paris, on peut contempler une partie des richesses végétales de l'Équateur et des Tropiques, richesses dont nos pères ne soupçonnaient pas l'existence. Voilà où nous en sommes aujourd'hui. « La flore spontanée et les importations des climats tempérés ne suffisent plus à nos besoins, a dit M. André, jardinier principal de la ville de

Paris, dans un excellent petit livre, les vieilleries jusqu'ici de bon aloi s'effacent l'une après l'autre et font place aux splendeurs des Tropiques et de l'Équateur, de l'Asie et des Archipels du Sud. Pour nous, la Californie envoie ses conifères géantes, l'Australie ses arbres aromatiques, ses eucalyptus et ses protéacées, le Japon ses camélias, le cap de Bonne-Espérance ses bruyères, le Brésil ses orchidées, l'Himalaya ses rhododendrum. Les productions les plus variées, les plus brillantes de la terre et des eaux, de l'Orénoque au Groënland, de l'Afrique occidentale à la Chine, de la Louisiane au Thibet, sont obéissantes à nos désirs et, chaque jour, abandonnent en notre honneur leurs sites natals. » Rien d'exagéré dans cette nomenclature. Il était permis de s'en convaincre dans une courte excursion à l'exposition d'Auxerre.

Le visiteur y rencontrait des spécimens de la plupart de ces productions des autres latitudes dont s'est emparée l'horticulture européenne. Les expositions du château de Bléneau et de la Société horticole de Troyes lui offraient surtout d'admirables échantillons de ces riches et rares végétaux qui appartiennent à la flore des Tropiques et de l'Équateur.

Nous y reviendrons tout à l'heure ; ces collections nous ont semblé mériter une mention toute spéciale par leur richesse. Pour le reste, nous adopterons l'ordre alphabétique et nous nous efforcerons d'indiquer ce qui nous a semblé plus digne d'attention dans chacun des massifs des exposants.

M. Boudin, jardinier de M. Guérin de Vaux, à Auxerre, avait exposé un lot de plantes de serre chaude fort remarquables par leur force et par leur éclat. Comme nouveautés et belles cultures, nous signalerons un *figus portiana*, un *figus leuconeurum*, un *genippa americana* et un énorme exemplaire, au splendide feuillage d'un vert azuré, d'un

maranta febrina. Ce lot renfermait encore un superbe *coffea arabica*, une collection de *pelargonium*, de beaux *calcéolaires* et une magnifique collection de *caladium*, cette admirable plante dont les feuilles élégantes sont de vraies fleurs, d'une richesse infinie de tons, de veines et de coloris.

M. Duthoo-Bertrand, horticulteur-pépiniériste, à Auxerre, offrait aux visiteurs une belle et nombreuse collection de conifères, cette richesse de nos forêts et de nos parcs, mais en sujets de petite taille. Dans son lot de plantes d'ornement, nous avons surtout remarqué un *lilium giganteum*, un *dracaena cannoëfolia* et un *pandanus porteana* de belle tenue et qui sont des nouveautés.

M. Clément Hamelin, horticulteur à Auxerre, avait exposé hors concours un lot de plantes faibles mais bien cultivées. Nous citerons principalement un *ferdinanda eminens*, une *iresine*, ses *pelargonium* et un *latania borbonica*.

M. Maigrot, jardinier de M. Roux, avait composé un massif de beaux *pelargonium*, de *cinéraires maritimes* d'un bel effet et de belle culture.

M. Monceau, jardinier de M. de Vauxcelles à Villefargeau, avait exposé un beau lot de légumes, de belles espèces de fraises, des *cinéraires* richement fleuries, des *calcéolaires* d'une bonne culture.

Nous arrivons à l'exposition véritablement splendide des serres et pépinières du château de Bléneau, dont M. Charles Robin est le directeur. Ce bel établissement s'est surpassé. Son exposition était toute une fortune par le nombre, la rareté et la valeur des objets dont elle se composait. C'est véritablement la flore équatoriale qu'il étalait à nos yeux dans toute la splendeur de sa luxuriante végétation, avec ses plantes aux tiges et aux feuillages gigantesques. C'était des types de ces plantes ornementales conquises par la science et

l'art horticoles sur le Nouveau-Monde, sur l'Afrique et sur l'Océanie.

Nous n'en pouvons citer qu'un petit nombre, l'espace nous manquant ; mais cela suffira pour donner une idée des merveilles dont cette exposition nous offrait le spectacle.

En fait de nouveautés , c'est un *musa ensete* d'Abyssinie, un *theophraste imperialis*, un *anthurium magnificum*, un *tanghinia venenifera* de Madagascar. La plupart des sujets exposés par l'établissement de Bléneau étaient de fort exemplaires ; entr'autres , ce *pandanus japonicus*, ce *dracœna umbraculifera*, ce *dracœna draco*, ces agaves, ce *cereus monstrosus*, cet *opuntia ficus indica*, et tant d'autres plantes d'une végétation si puissante, dont la tige éclate en vastes ombelles, ou projette ses énormes spathes armées de pointes aiguës.

Sa collection de conifères était également composée de forts exemplaires ; nous y signalerons un *abies morinda*, un *abies pinsapo*, un *abies cephalonica* de près de deux mètres de hauteur, et un *sciadopitys verticellata*, nouvelle introduction du Japon.

Ce n'est pas tout, c'était encore un magnifique lot de plantes grasses, comme agaves, aloès, *opuntia*, *cereus*, etc., et une non moins riche collection de *yuccas* de pleine terre.

Qu'on sache bien que dans l'exposition de Bléneau figuraient certaines plantes dont il n'existe que trois ou quatre exemplaires en France, et qu'il en est dans le nombre qui valent jusqu'à trois cents francs.

La Société horticole de Troyes avait fourni également à cette exhibition un riche contingent. C'était d'abord une belle collection de conifères, plus faibles cependant que celles de Bléneau, un *genevrier* des Bermudes, un *pin* de Caramanie et surtout un *sequoia gigantea* de forte taille.

On sait que cette conifère de l'Orégon et de la haute Californie atteint des dimensions colossales, jusqu'à cent mètres d'élévation. Les Anglais l'avaient dénommée *Mammouth-tree*, l'arbre-Mammouth, sur les récits des voyageurs, auxquels ils croyaient à peine ; et un beau jour à Londres, dans le palais de Sydenham, on vit debout, et touchant au sommet de la grande nef, un morceau de ces arbres géants, dont le diamètre n'offrait pas moins de trente mètres de circonférence. On l'avait creusé à la base et trois cents enfants tenaient à l'aise dans sa cavité intérieure.

C'était le sequoia, *Wellingtonia* pour les Anglais qui croyaient l'avoir découvert, *Washingtonia* pour les Américains qui en revendiquaient la paternité, et enfin *Gigantea* pour un botaniste français, son dernier parrain, qui mit ainsi les plaideurs d'accord.

Le sequoia restera l'une des plus riches introductions végétales de notre siècle.

C'était encore une belle collection d'arbustes à feuilles persistantes, parmi lesquels le laurier tin à grande fleur ; quelques fortes plantes comme des agaves, des draccena latifolia et autres d'une belle culture, enfin un lot de légumes, fraises, cerfeuil bulbeux, igname de Chine, et une remarquable collection de jeunes arbres fruitiers tout formés, destinés à la vente.

Ces arbres provenaient des pépinières de MM. Baltet, de Troyes, horticulteurs, dont la réputation européenne est justement méritée, et qui viennent tout récemment encore de remporter les premières récompenses à l'exposition horticole de la Société impériale et centrale d'agriculture et d'horticulture de la Seine.

La prime d'honneur du Concours régional d'Auxerre de

1866 est dévolue à M. Charles MARTENOT, propriétaire à Maulne, canton de Cruzy-le-Châtel.

Une médaille d'or, grand module, a été décernée, à M. BEAU, fermier aux Granges-Sambourg, canton d'Ancy-le-Franc, pour ses grand travaux d'amélioration foncière ; à M. BEAUVAIS, fermier à Crécy, commune d'Avrolles, canton de Saint-Florentin, arrondissement d'Auxerre, pour sa grande culture fourragère et son importante vacherie ; à M. PINART-MIRAULT, propriétaire-agriculteur à la Brosse, près d'Auxerre, pour sa remarquable tenue d'intérieur de ferme, son bon troupeau, relativement très-nombreux.

Une médaille d'or, à M. PRUNEAU, propriétaire-agriculteur aux Bruneaux, commune et canton de Bléneau, arrondissement de Joigny, pour sa bonne vacherie et ses semis de blés en ligne.

Une médaille d'argent, grand module, à M. le marquis DE BOISGELIN, propriétaire à Saint-Fargeau, arrondissement de Joigny, pour son drainage et le défoncement de 90 hectares de terre.

La prime d'honneur, dans un Concours régional, c'est le morceau capital. C'est la récompense décernée à la culture qui peut le mieux être offerte en exemple à la région. Il est donc utile par-dessus tout pour les agriculteurs de connaître la propriété qui en a été jugée digne ainsi que celles qui la lui disputaient. C'est pourquoi nous avons cru intéressant, pour compléter ce compte-rendu, d'emprunter au *Journal d'Agriculture pratique* ce qu'a écrit M. Bonnemère sur la prime d'honneur de l'Yonne en 1866.

Parmi tous les concurrents inscrits, le jury avait discerné

six agronomes qui lui ont paru présenter des mérites hors ligne. La lutte a été longue, le choix difficile à faire, et, à côté de M. Charles Martenot, propriétaire-agriculteur à Maulne, canton de Cruzy-le-Châtel, arrondissement de Tonnerre, qui, bien jeune encore, a obtenu du premier coup son bâton de maréchal, le jury a décerné trois médailles d'or grand module à MM. Beau, Beauvais et Pinart-Mirault; une médaille d'or à M. Pruneau, qui me semblait mériter beaucoup mieux que cela, et une médaille d'argent à M. le marquis de Boisgelin.

Au premier rang, parmi les mérites de M. Beau, il faut compter une grande modestie, puisqu'il ne s'était pas présenté comme prétendant à la prime d'honneur, mais seulement à une médaille de spécialité. C'est le jury qui lui a appris qu'il pouvait porter plus haut ses visées, et qui a réclamé auprès du ministre de l'agriculture afin de le mettre en lutte avec les autres concurrents. Cette réclamation n'ayant pas été admise par M. le maréchal Vaillant, qui exerçait alors l'intérim, on n'a pu lui décerner qu'une médaille de spécialité pour ses grands travaux d'amélioration foncière.

Depuis 1851, M. Beau cultive le domaine des Granges de Sambourg, canton d'Ancy-le-Franc, d'une contenance de 280 hectares environ. Lorsqu'il en prit l'exploitation, en 1851, la moitié à peu près était en friches; la plupart des champs se composent de terres argilo-ferrugineuses, manquant complètement de principes calcaires. Il a su combattre ce défaut par des chaulages, par des défoncements, des labours profonds, un cailloutage intelligent, et il est arrivé ainsi à tripler le rendement du sol.

C'est surtout à l'importance de sa vacherie, à l'excellent aménagement de ses belles cultures fourragères, que M. Beau-

vais, fermier à Crécy, canton de Saint-Florentin a dû la flatteuse distinction qui est venue récompenser ses mérites.

Le domaine de la Brosse, que cultive M. Pinard-Mirault, propriétaire et maître de poste à Auxerre, est situé à 6 kilomètres de cette ville, sur la commune de Venoy. Lorsqu'il acheta cette propriété, en 1849, on y trouvait quatre chevaux, deux vaches, deux génisses, un porc, quelques volailles et point de moutons. Il y entretient aujourd'hui six chevaux de diverses races, invalides de son établissement de poste ; dix vaches normandes ou issues de bons croisements ; 300 à 350 brebis et moutons, du 1^{er} juin au 1^{er} novembre, chiffre qui monte jusqu'à 450 et 500 du 1^{er} novembre au 1^{er} juin ; trois ou quatre porcs à l'engrais et une basse-cour copieusement meublée de volailles.

Le tout pour une exploitation de 66 hectares.

Lorsqu'il prit possession de la Brosse, l'assolement y était triennal, ainsi qu'il l'est encore aujourd'hui dans la contrée. La luzerne n'y était pas connue. La couche arable des terres ne dépassait pas 10 à 12 centimètres. Elle est aujourd'hui de 25 à 50 centimètres, et l'assolement est alterne.

Enfin, M. Pinard-Mirault déclare un revenu de 6 fr. 09 p. 100 d'intérêts du capital engagé.

Ce que le jury a prétendu récompenser, c'est surtout la remarquable tenue d'intérieur de la ferme, la beauté du troupeau, le nombre et le choix des bêtes entretenues à la Brosse.

Après avoir exercé pendant dix-sept années les fonctions de notaire, M. Pruneau eut l'heureuse inspiration de renoncer aux affaires des autres pour ne s'occuper que des siennes.

Il acheta donc en 1853 et 1854 le domaine des Bruneaux et la petite ferme ou manœuvrerie des Pinsonnières, réalisant un ensemble de 107 hectares, au prix de 70,000 fr., c'est-à-dire de 650 fr. l'hectare, prix modeste et qui ne permet pas d'espérer des terres de bonne qualité.

En effet, un fermier qui en payait 700 fr. de fermage y avait vécu à grand peine ; un nouveau fermier en sortait complètement insolvable, et les Bruneaux étaient, depuis 1851, exploités à moitié, lorsque M. Pruneau en devint acquéreur.

Son premier soin fut de désintéresser le colon partiaire, afin de se substituer à sa place et d'inaugurer le régime de faire-valoir direct.

Dans le canton de Bléneau, où est située la terre de M. Pruneau, la main-d'œuvre n'est pas absolument rare. C'est une contrée de grosse propriété, où il trouve à employer pendant presque toute l'année les mêmes individus aux prix suivants : Du 1^{er} novembre au 1^{er} mars, 1 fr. 50 ; du 1^{er} mars au 1^{er} juin, 1 fr. 75 ; et du 1^{er} juin au 1^{er} septembre, de 2 fr. 50 à 3 fr., selon la force de l'ouvrier. Aux femmes, il donne de 0 fr. 75 à 1 fr. et 1 fr. 50, suivant l'urgence et la durée de la journée. Un charretier se gage moyennant 488 fr. par an, les hommes de bras de 150 à 300 fr., une fille de ferme de 150 à 200 fr.

Assolement, aménagement des eaux, bâtiments, bestiaux, tout était défectueux, tout était à refaire. M. Pruneau s'est mis résolument à l'œuvre, il a tout refait, et a fait succéder l'ordre au milieu de ce chaos. Les fosses à fumier appelèrent son attention, des abris insuffisants cédèrent la place à des constructions meilleures, parmi lesquelles il faut mentionner surtout une étable, véritable vacherie modèle, de 32 mètres de longueur sur 5^m 50 de largeur. L'assolement devint alterne, en principe, sauf quelques intelligentes modifications dans

l'application. Des drainages furent exécutés là où ils étaient nécessaires, des irrigations pratiquées partout où elles étaient possibles.

Tous les travaux de la ferme s'exécutent avec des juments. C'est la race du pays, améliorée depuis de longues années par des étalons percherons. L'écurie est à double rang, dans des conditions hygiéniques des plus satisfaisantes.

Antérieurement à M. Pruneau, les bêtes bovines appartenaient à cette race sans nom qui garnit encore aujourd'hui la plupart des étables de l'antique Puisaye. Race mélangée, petite, anguleuse, réclamant peu, mais d'un produit médiocre en laine et en veaux, d'un fin pitoyable en boucherie. Peu à peu, il a remplacé ces animaux par des Charolais tirés du Nivernais même. La production laitière n'a pas faibli, les veaux ont doublé de valeur, et il a obtenu en boucherie un abat plus avantageux.

En dernière analyse, M. Pruneau, au bout de douze années d'efforts intelligents, a plus que doublé la valeur vénale de sa terre des Bruneaux. C'est là un beau résultat, et dont, à juste titre, il a droit d'être fier.

M. Charles Martenot, le lauréat de la prime d'honneur, avait à lutter contre un ensemble de circonstances défavorables. Son domaine de Maulne, situé tout à l'extrémité du département, non loin de Cruzy-le-Châtel, l'un des cantons les plus pauvres de l'arrondissement de Tonnerre, occupe un plateau d'une grande altitude, argilo-calcaire, à sous-sol tantôt pierreux, tantôt argileux, présentant peu de profondeur et entouré d'immenses forêts.

La réunion de ces fâcheuses conditions rend le climat particulièrement froid, retarde les travaux de toute nature, et par suite la maturité de toutes les récoltes. Le printemps est

tardif, et la sécheresse qui, à cette époque, exerce toujours une funeste influence sur la végétation, rend fort difficiles les façons à donner à la terre.

On parle bien haut des souffrances de l'agriculture. Je trouve en effet, pour ma part, que l'on déploie pour elle un grand luxe de bonnes intentions, qu'elle est le sujet de bien beaux discours, mais, qu'en somme, c'est surtout par l'impôt grossissant et la conscription envahissante que le paysan s'aperçoit que l'État songe à lui, et cette critique s'adresse au passé beaucoup plus qu'au présent. Il faut dire cependant que ce n'est pas sur les manouvriers que pèse la crise agricole, car la main-d'œuvre est devenue l'une des plaies vives, l'une des impossibilités de l'agriculture : l'exploitation de Maulne le sait par expérience. La population qui l'entoure a peu d'aptitude pour les travaux des champs, et attirée chaque jour par les établissements métallurgiques et le chemin de fer qui l'avoisinent, par cette immense gouffre qu'on appelle Paris, où, dès l'approche du printemps, s'envolent hommes et femmes pour travailler chez les maraîchers de la grande ville, elle ne suffit plus aux travaux du sol. En outre, le morcellement excessif du sol, chacun n'aimant plus à travailler que chez soi, la culture de la vigne, qui se fait sur une grande échelle à peu de distance de Maulne, sont encore autant de causes nouvelles de la disette de bras.

Si, à cette difficulté de la main-d'œuvre, on ajoute que le domaine de Maulne étant situé à 4 kilomètres de tout village, le temps nécessaire aux ouvriers pour l'aller et le retour est compris dans les heures de travail, on se rendra aisément compte de l'augmentation du prix de la journée.

Le salaire des ouvriers agricoles est, dans les mois d'hiver, pour les hommes, de 2 fr. ; au printemps et à l'automne, de 2 fr. 50 c. ; et dans les mois d'été, de 3 fr. 50 c. La journée

des femmes varie, suivant les saisons, de 4 fr. 25 à 4 fr. 60. Ces divers auxiliaires ne sont pas nourris.

Les domestiques à gages sont encore plus rares que les journaliers, ils deviennent de plus en plus impossibles à trouver, à conserver surtout.

Il y a dix ans, un bon valet de ferme gagnait 250 fr. Aujourd'hui, les gens à gages, logés et nourris, reçoivent par an : les charretiers, 400 et 450 fr. ; les vachers, 250 fr. ; les bergers, de 5 à 600 fr. Le surveillant des travaux de la ferme touche 4,200 fr., et les hommes qui travaillent à la tâche gagnent de 4 à 5 fr. par jour.

Je n'ignore pas que c'est à l'éparpillement des forces, à l'émiettement illimité du sol, à la culture atomistique de certains cantons qu'il faut s'en prendre, pour une partie, des difficultés que rencontrent les agriculteurs les mieux disposés à bien faire. Par malheur, on ne sait, en France, que marcher d'excès en excès et de réactions en réactions. Je vais montrer à M. Ch. Martenot comment les choses se passaient, il y a tout juste 170 ans, sur ces même terres que lui et M. Beau possèdent aujourd'hui, et il me dira ensuite si c'est cela qu'il regrette.

Le célèbre Louvois comptait, parmi bien d'autres possessions, quelques domaines en Bourgogne. L'abbé Coulanges, qui, naturellement ne voyait que le beau côté de la chose, fut les visiter avec M^{me} de Louvois, et il en décrivait en ces termes les merveilles à sa nièce, la très-justement célèbre M^{me} de Sévigné :

« Il y a un mois que je me promène dans les États de M^{me} de Louvois ; en vérité, ce sont des États, au pied de la lettre ; et c'en sont de plaisants, en comparaison de ceux de Mantoue, de Parme et de Modène. Dès qu'il fait beau, nous sommes à Ancy-le-Franc ; dès qu'il fait vilain, nous revenons

à Tonnerre ; nous tenons partout notre cour plénière, et partout, Dieu merci, nous sommes adorés. Nous allons, quand le beau temps nous y invite, faire des voyages de long cours, pour connaître la grandeur de nos États ; et quand la curiosité nous porte à demander le nom de ce premier village, à qui est-il ? On nous répond : C'est à *Madame* ! A qui est celui qui est le plus éloigné ? C'est à *Madame* ! Mais là-bas, là-bas, un autre que je vois ? C'est à *Madame* ! Et ces forêts ? Elles sont à *Madame* ! Voilà une plaine d'une belle longueur : Elle est à *Madame*. Mais j'aperçois un beau château : c'est Nicei, qui est à *Madame*, une terre considérable qui appartenait aux anciens comtes de ce nom. Quel est cet autre château sur un haut ? C'est Passy, qui est à *Madame* ! et lui est venu par la maison de Mandelot, dont était sa bisaïeule.

« En un mot, Madame, tout est à *Madame* en ce pays ; je n'ai jamais vu tant de possessions ni un tel arrondissement. Au surplus, *Madame* ne peut se dispenser de recevoir des présents de tous côtés ; car, que n'apporte-t-on point à *Madame*, pour lui marquer la sensible joie qu'on a d'être sous sa domination ? Tous les peuples des villages courent au devant d'elle avec la flûte et le tambour ; qui lui présente des gâteaux, qui des châtaignes, qui des noisettes, pendant que les cochons, les veaux, les moutons, les coqs-d'Inde, les perdrix, tous les oiseaux de l'air et tous les poissons des rivières l'attendent au château. Voilà, Madame, une petite description de la grandeur de *Madame* : car on ne l'appelle pas autrement dans ce pays, et dans les villages, et partout où nous passons, ce sont des cris de : *Vive Madame* ! qu'il ne faut pas oublier (1). »

(1) *La France sous Louis XIV*, par Eugène Bonnemère, t. I p. 193.

Croit-on qu'à cette époque de grandes propriétés, la situation des paysans fut préférable à ce qu'elle est sous le régime de la division illimitée des héritages ? Il m'est permis de ne pas le croire ; et j'ajouterai que, tant que l'on ne cherchera pas à combiner les avantages immenses de petite propriété avec les avantages non moins immenses de la grande culture, chose des plus faciles au moyen de l'association, on tournera dans le néant, on ne trouvera rien, on ne fera rien qui vaille.

Quoi qu'il en soit, en 1830, M. le marquis de Louvois d'alors eut l'idée de défricher une partie de sa forêt de Maulne pour y créer une ferme-modèle. Idée moderne, et qui vaut mieux que beaucoup de celles qu'eut son aïeul, sous le grand roi. Déjà l'opération était en cours d'exécution lorsqu'il aliéna sa propriété. La famille de M. Charles Martenot en acheta une partie, et lui-même en possède 434 hectares de terres arables, le reste en bois et chemins. Le tout, d'un seul tenant, est cultivé directement par lui, avec l'aide d'un chef de culture.

Le canton de Cruzy-le-Châtel est généralement peu fertile. La culture des plantes industrielles y est complètement inconnue ; on n'y produit que des céréales et des fourrages artificiels. Aussi, avant l'introduction de ces derniers, était-il d'une pauvreté proverbiale.

La production du bétail est pour ainsi dire nulle. L'élevage se borne à quelques moutons, les seuls animaux qui, grâce sans doute à la passivité de leur caractère, puissent se résigner à vivre dans des pâturages de cette nature.

En 1856, les bâtiments étaient insuffisants, ou mal agencés. C'est l'exploitant qui les fit établir dans l'état où ils sont aujourd'hui. Ils se composent de deux corps de fermes distinctes, situées aux deux extrémités du domaine, ce qui rend

plus faciles les transports et le pâturage des moutons. Les bâtiments d'habitation dominant les terres, et permettent de les surveiller d'un seul coup d'œil. Une tuilerie est annexée à la propriété.

Les transports s'exécutent au moyen de charrettes à deux roues et de tombereaux attelés de chevaux : le défaut de prés fait négliger l'emploi des bœufs.

L'assolement est triennal, sans jachère. Lors de son entrée en jouissance, en 1856, M. Martenot trouva les 134 hectares en culture arable aménagés comme il suit :

Blé	45 hect.
Céréales de printemps.....	40
Prairies artificielles.....	8
Racines	0
Jachères.	41
<hr/>	
Total.....	134

Pour l'année 1865, la répartition était la suivante :

Blé	28 hect.
Céréales de printemps.....	32
Racines.....	13
Prairies artificielles.....	51
Vescs	8
Enclos de fermes, gazon.....	2
<hr/>	
Total.....	134

C'est-à-dire qu'à l'exception de 28 hectares de blé, tout le domaine, soit 106 hectares, est destiné à l'alimentation du bétail.

Avec une vive intelligence de sa situation, M. Charles Martenot, se contentant d'entretenir quelques génisses de la race Schwitz pour les besoins de la ferme, a fait de la bergerie la

base de l'édifice, et les moutons sont devenus l'objet de ses soins constants.

Il trouva sur sa ferme, lorsqu'il en prit possession, un troupeau métis-mérinos, comme on en rencontre dans la plupart des bergeries du Tonnerrois, sans type bien déterminé, sans suite, décousu et provenant de croisements opérés au hasard. Il dut songer à y faire des réformes nombreuses, et à arriver, par le choix sévère de ses producteurs mâles et femelles, à un bon ensemble sous le rapport de la constitution et du lainage. Le Châtillonnais lui offrait de brillants exemples à suivre, et lui permettait d'aller y acheter des animaux qui, choisis judicieusement, devaient remonter son troupeau et y apporter de notables modifications.

Les sacrifices qu'il fit furent promptement récompensés, car, dès l'année 1859, il remportait le premier prix des brebis au concours régional d'Auxerre. Ce succès ne fit qu'accroître chez lui le désir des améliorations, et, convaincu que l'élève du mouton était seule possible et avantageuse à Maulne, il s'appliqua plus que jamais à l'éducation de cette espèce.

Quel est le type qu'il devait choisir ? Devait-il prendre le mérinos à grande taille, ou devait-il s'efforcer de produire des animaux trapus, bas, larges, aux formes arrondies ? Ses efforts tendirent surtout vers ce but, et un fait remarquable témoigne de l'heureuse transformation qui s'est opérée dans son troupeau. La bergerie, située dans la ferme principale, contenait, il y a cinq ans, autant d'animaux qu'elle en contient aujourd'hui, après un agrandissement de 15 mètres de longueur, c'est-à-dire du tiers environ.

Le troupeau du domaine de Maulne qui, en 1856, était de 330 bêtes, montait, à huit années de là, à 650 bêtes. Avec l'amélioration du troupeau, les ventes sont devenues plus faciles et plus lucratives. L'exploitant livre aux cultivateurs

des environs un nombre de béliers dont le chiffre monte d'année en année, et dont le prix flotte entre 80 et 150 fr. Chaque année, on fait une réforme dans les femelles, qui se vendent 30 fr. environ. Les agneaux mâles sont vendus au printemps, c'est-à-dire à l'âge de six mois, aux nourrisseurs de la Brie et de la Beauce, au prix de 28 à 32 fr. la tête.

Le troupeau est nourri sept mois à l'étable, du 1^{er} novembre à la fin de mai, et 5 mois au pâturage, du 1^{er} juin à la fin du mois d'octobre.

La nourriture se compose, à l'étable, de betteraves et de carottes, à raison de deux kil. pour les brebis, et de 1 kil. 50 pour les agneaux ; des fourrages artificiels à raison de 1 kil. pour les brebis, et de moitié seulement pour les agneaux. Ces derniers ont en outre pendant six mois un demi-litre d'orge et d'avoine par jour. Les racines sont données aux animaux après avoir fermenté et après avoir été mélangées avec des balles de céréales.

Le sel est distribué au troupeau trois fois par semaine.

L'eau de la source voisine arrive dans les bergeries par des tuyaux munis de robinets.

L'été, le troupeau est conduit dans les pâturages de sainfoin, minette et ray-grass, et sur le domaine exclusivement.

Des fourrages verts sont donnés à la bergerie aux mères-brebis au moment de l'agnelage et de l'allaitement. L'agnelage commence le 1^{er} juillet et se prolonge jusqu'au 15 août. Les agneaux sont sevrés à quatre mois. La tonte se fait dans les premiers jours de juin.

Dès son entrée en jouissance, l'exploitant introduisit à Maulne les porcs de la race anglaise Berkshire, qu'il se procure à Grignon. L'élevage y est fait principalement au point de vue des besoins de la ferme. Le surplus des animaux est

vendu. Les porcelets, à l'âge de six semaines, sont livrés à raison de 24 francs châtrés, et de 50 francs pour la reproduction.

Ces animaux, du reste, ont valu à leur propriétaire plusieurs prix dans les concours régionaux.

La comptabilité de l'exploitation est tenue en partie double, et par M. Ch. Martenot lui-même, qui, ayant toujours dirigé en personne son faire-valoir, n'a pu confier à d'autres le soin et l'établissement de ses comptes.

Outre ses livres, où toutes les opérations sont réparties, des registres auxiliaires, indiquant les quantités de denrées entrées et sorties, ainsi qu'un livre des journées, sont tenus par le chef de culture.

Tous les ans il est fait un inventaire régulier pour établir la balance des comptes. Celui du 1^{er} mai 1856 présentait, pour la valeur de l'ensemble de la propriété, un chiffre de 250,000 fr., qui, au 31 décembre 1864, s'élève à 320,566 fr.

Tels sont les mérites que le jury a cru devoir remarquer en décernant à M. Charles Martenot la prime d'honneur du département de l'Yonne, qu'avait obtenue en 1859 M. Lacour-Lebaillif.

La cérémonie de la distribution des récompenses a été suivie d'un banquet où plusieurs toasts ont été portés :

Le premier par M. le Préfet de l'Yonne à l'Empereur, à l'Impératrice et au Prince impérial ;

Le second par M. le Maire d'Auxerre, aux visiteurs étrangers et aux lauréats du concours ;

Le troisième par M. le Président de la Société centrale

d'Agriculture de l'Yonne, à la ville d'Auxerre, dans les termes suivants :

Messieurs, j'ai l'honneur de vous proposer de boire à la ville d'Auxerre !

Nous remercions sincèrement les habitants d'Auxerre de l'éclat donné à notre concours régional, nous les remercions de leur bon accueil, il est franc et chaleureux comme leur vin de la Chaînette et de Migraine ; il semble que le soleil de Bourgogne a le mystérieux privilège de faire monter la même sève au sarment de la vigne et au cœur de l'homme ; le rayon qui mûrit la grappe fait croître aussi l'intelligence et l'amour des idées généreuses.

Grâce au caractère de sa population, aux éminentes qualités de ses magistrats et des hommes d'élite qui, à tant de titres, la représentent si dignement, Auxerre est la ville par excellence pour la solennité d'aujourd'hui. Aucune population, en effet, ne réunit à un plus haut degré tout ce qui peut provoquer l'expansion des idées et disposer les cultivateurs d'une même région à resserrer entr'eux les liens d'une cordiale confraternité.

Ce qui ne nous touche pas moins dans la solennité actuelle, c'est le progrès que fait chaque jour le sentiment de cette vérité que les intérêts de l'agriculture sont étroitement liés aux plus chers intérêts du pays.

Pour nous, cultivateurs, nous sommes convaincus que la première condition de notre prospérité, c'est la prospérité de l'industrie et du commerce. Sans la richesse des villes et leurs capitaux surabondants, sans les consommations illimitées des grands centres de population, l'agriculture ne peut se développer. C'est sur l'échange le plus large entre

les produits de l'industrie et ceux de l'agriculture que repose la prospérité commune. Mais, gardons-nous de l'oublier, le grand obstacle aux échanges est dans la pénurie des populations. Ce n'est pas le besoin tout seul, c'est le besoin uni à la faculté d'acheter qui rend l'échange possible et fait le consommateur. Que nos villes croissent en industrie, en richesse, en bien-être, et l'agriculture, bientôt riche elle-même, n'aura plus besoin de protection ni d'encouragement.

Toutefois, la réciprocité est rigoureuse, et le développement de l'industrie réclame aussi celui de l'agriculture. Que les 24 millions d'habitants qui travaillent le sol de la France, et dont un si grand nombre est réduit à une excessive simplicité de vie, acquièrent plus d'aisance, que leurs facultés pécuniaires soient moins disproportionnées avec leurs besoins, qu'ils achètent le vin de nos vigneron, la viande de nos éleveurs, la toile, le drap de nos fabricants, et le travail national sera doté du plus sûr et du plus avantageux de tous les marchés.

Au contraire, si par une cause quelconque provenant de la nature des choses ou de l'erreur des hommes, l'agriculture restait longtemps dans un état de souffrance, tout le monde serait atteint ; la consommation des populations rurales, le revenu des propriétaires fonciers, éprouveraient une diminution qui tarirait la source la plus féconde de l'industrie et du commerce.

Dans cet ordre d'idées qu'une parfaite harmonie d'intérêts existe entre l'agriculture et l'industrie, et qu'on doit s'attacher à maintenir l'équilibre entre ces deux grandes branches du travail national, il est un fait dont nous avons tous à nous préoccuper : depuis quinze ans l'accroissement de la population en France s'est arrêté contrairement à la progression ordinaire des autres époques et des autres pays ; en même

temps il s'opère un déplacement considérable de la population agricole qui abandonne les champs pour aller augmenter l'encombrement des grandes villes. Gardons-nous d'aggraver cette tendance, ce qui ne manquerait pas d'arriver, si les cultivateurs, faute de rentrer dans leurs frais de culture, étaient contraints de laisser en pâturage leurs terres de qualité inférieure, et de supprimer ainsi une partie des travaux qui déjà ne suffisent pas pour retenir aux champs notre population agricole.

Craignons d'accélérer le mouvement qui porte les ouvriers des champs à les abandonner, et de lui donner des proportions qui deviendraient non-seulement inquiétantes au point de vue de la richesse publique, mais dangereuses pour la puissance et l'avenir de la France. Une nation que sa position continentale oblige d'être une nation militaire, doit rester une nation agricole ; son salut est à ce prix, car c'est surtout l'agriculture qui élève ces soldats robustes, durs à la peine, qui savent vivre partout et mourir quand il le faut.

Nous savons tout ce que nous devons de progrès et d'affranchissement à l'initiative des villes ; sans elles nous serions de plusieurs siècles en arrière ; mais qui donc défend mieux le sol de la France que ceux qui le fécondent ? Si nos pères au jour de notre plus grande lutte ont triomphé, s'ils ont immortalisé le nom de nos bataillons de la Franche-Comté et de la Champagne, le nom de nos bataillons de la Côte-d'Or et de l'Yonne, c'est que, cultivateurs, vigneron, pâtres ou laboureurs, ils avaient tout à la fois respiré à pleins poumons l'air de nos campagnes, et à plein cœur l'amour de la patrie.

Honneur à la population qui manifeste, comme aujourd'hui, son attachement à la cause de l'agriculture !

A la ville d'Auxerre !

SEANCE DU 16 JUILLET 1866.

PRÉSIDENCE DE M. CHALLE, VICE-PRÉSIDENT.

Prennent place au bureau : M. le duc de Clermont-Tonnerre, M. Précy, membres du Conseil d'administration de la Société ; MM. Ribière et Rouillé, secrétaires.

Le procès-verbal de la séance du 19 février et celui de la séance extraordinaire du 4 mai sont lus et adoptés.

M. Rampont-Lechin fait observer que ce qu'il a dit dans la discussion relativement à l'Algérie, qui nous enverra ses excédants de céréales et peut devenir ainsi le grenier de la France, ne fait que reproduire l'idée émise par M. Frémy au concours de Joigny ; il demande que son observation soit mentionnée au procès-verbal.

Il est donné lecture des lettres de M. Guichard et de M. Brivois qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

M. Isambert, avocat à la Cour impériale de Paris, est admis à l'unanimité au nombre des membres titulaires de la Société.

M. Charles Joly, receveur municipal de la ville d'Auxerre, est nommé trésorier de la Société en remplacement de M. Dallemagne.

M. le Président donne lecture d'un extrait des délibérations de la Société d'Agriculture de la Nièvre, séance du 10 février dernier. La délibération prise par cette société dans cette séance a pour but d'appeler à l'avenir tous les agriculteurs et éleveurs au *Concours général de boucherie du Centre*, qui se tiendra à Nevers à partir de 1867.

Une lettre du secrétaire de ladite Société invite la Société

centrale d'agriculture de l'Yonne à s'associer à cette œuvre et à l'encourager de sa souscription.

L'Assemblée ne pense pas qu'il y ait lieu, quant à présent, de prendre une décision à ce sujet.

Il est donné communication d'un Mémoire intitulé *Note à consulter sur la question vinicole*, qui appelle l'attention des Comices et Sociétés d'agriculture sur la question des octrois et la nécessité de réformes à introduire dans l'impôt sur les boissons. Ce mémoire est renvoyé, ainsi que l'examen des questions qu'il aborde, à la Commission de l'enquête agricole.

M. Ribière rend compte des publications adressées à la Société depuis sa dernière séance. Ce compte-rendu sera inséré au Bulletin.

L'Assemblée passe à la discussion du programme du concours annuel de la Société, qui se tiendra cette année à Saint-Florentin, de concert avec les Comices de l'arrondissement d'Auxerre et du canton de Chablis. Il s'agit tout d'abord d'en fixer la date précise.

Sur la proposition de M. Hermelin et l'avis conforme de M. le Maire de Saint-Florentin, la Société décide que sa session publique annuelle aura lieu les 22 et 23 septembre.

L'Assemblée s'occupe ensuite de la composition des différentes commissions du Concours, laissant au bureau toute faculté de les modifier postérieurement, selon les nécessités.

La séance est levée à trois heures et demie.

PROGRAMME DU CONCOURS

DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE

*Réunie au Comice agricole de l'arrondissement d'Auxerre
et au Comice viticole du canton de Chablis, sous la
présidence de M. le Préfet de l'Yonne, à Saint-Floren-
tin, les samedi 22 et dimanche 23 septembre 1866.*

PREMIÈRE JOURNÉE. — SAMEDI 22 SEPTEMBRE.

A 1 heure. — Séance publique dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville, pour les rapports des Commissions dont les opérations auront précédé le Concours, et pour l'enquête sur l'état de l'agriculture dans l'arrondissement.

DEUXIÈME JOURNÉE. — DIMANCHE 23 SEPTEMBRE.

A 8 heures. — Concours de charrues.

A 9 heures. — Concours de labourage de la vigne à la charrue.

A 10 heures. — Exposition et concours de bestiaux.

— Exposition de machines.

A 1 heure. — Réunion, à l'Hôtel-de-Ville, des Commissions des concours de charrues et de labourage de la vigne, des bestiaux et des machines, pour faire leurs rapports.

A 4 heures. — Distribution solennelle des prix.

A 6 heures. — Banquet de souscription.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les concurrents et exposants déjà primés dans de précédents concours ne pourront concourir que pour d'autres animaux, machines ou produits, ou pour des prix différents ou d'un ordre supérieur. Les concurrents déjà primés comme serviteurs agricoles

ne pourront concourir que pour le premier prix et après six ans de nouveaux services chez le même maître.

Les livrets de la caisse d'épargne, distribués en prix, se rapporteront à la caisse d'épargne de la localité dans laquelle le lauréat sera domicilié.

Toutes les déclarations qui seront adressées aux Secrétaires de la Société centrale et de la Société de l'arrondissement, devront mentionner les récompenses obtenues antérieurement dans la catégorie à laquelle se rapportera la déclaration.

CONCOURS DE LABOURAGE DE CHAMPS ET DE VIGNES. — Les concurrents devront se faire inscrire, soit chez le Secrétaire de la Société centrale, soit chez le Secrétaire du Comice de l'arrondissement d'Auxerre, avant le 15 septembre.

Chaque concurrent fournira son attelage.

Les charrues qui auront figuré à ces concours pourront encore être présentées à l'exposition des machines et instruments, et y prétendre aux prix de cette catégorie.

CONCOURS D'ASSOCIATIONS POUR ACHAT DE MACHINES ET SOUSCRIPTIONS A LA CAISSE DES RETRAITES POUR LA VIEILLESSE. — Les associations concurrentes devront produire une attestation du maire, visée et confirmée par le juge de paix. Les souscripteurs à la Caisse des retraites de la vieillesse devront produire le livret ou les quittances à eux délivrés par l'administration.

EXPOSITION DES BESTIAUX, MACHINES ET INSTRUMENTS. — Les concurrents qui auront obtenu plusieurs prix dans le concours, ne recevront qu'une seule médaille pour tous les prix qui consisteront à la fois en une prime d'argent et une médaille. Néanmoins le diplôme délivré à l'exposant qui aura remporté plusieurs prix, contiendra la mention spéciale de chaque prix. La médaille sera de l'ordre le plus élevé parmi celles qui auront été annoncées pour ces prix.

Les machines et instruments destinés à l'exposition devront être amenés, au plus tard, le samedi 22 septembre, avant 2 heures de

l'après-midi. Les bestiaux devront être rendus le dimanche 23 septembre, avant 9 heures du matin.

Les exposants de machines et instruments devront, comme ceux des bestiaux, adresser leur déclaration au Secrétaire, soit de la Société centrale, soit du Comice agricole d'Auxerre, avant le 20 septembre, sous peine d'exclusion du concours.

Les fabricants devront indiquer, à l'aide d'une pancarte, le prix des machines et instruments.

PRIX RÉSERVÉS A L'ARRONDISSEMENT D'AUXERRE. — Les personnes qui voudront concourir pour les objets compris dans la deuxième partie du programme, et qui exigent une visite des lieux, devront adresser une déclaration, soit à M. le Secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, soit à M. le Secrétaire du Comice agricole de cet arrondissement, avant le 15 août.

Quant aux objets qui n'exigent pas une visite des lieux, les concurrents auront jusqu'au 10 septembre pour faire parvenir leurs demandes et leurs justifications à l'appui.

BANQUET. — Les membres de la Société centrale et ceux des Comices de l'arrondissement d'Auxerre, pourront souscrire au banquet, à raison de 6 fr. par personne. Les souscriptions devront être adressées, avant le 20 septembre, à MM. les Secrétaires de l'une ou de l'autre Société.

PRIMES ET RÉCOMPENSES.

PREMIÈRE PARTIE.

PRIX OFFERTS AUX CONCURRENTS DE TOUT LE DÉPARTEMENT.

FAMILLES AGRICOLES.

Au père de famille qui aura élevé et maintenu le plus grand nombre d'enfants dans les travaux agricoles, et qui leur aura donné

constamment des exemples de probité, d'ordre et d'amour du travail.

Prix offert par M. le Président de la Société centrale :

Une médaille d'or ou 200 fr., au choix du lauréat.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

I. — INSTITUTEURS.

Aux instituteurs du département qui auront fait avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, un cours élémentaire d'agriculture pratique à leurs élèves :

1^{er} prix. (Offert par M. Javal, membre du Corps législatif). Une médaille de vermeil et une somme de 200 fr.

2^e prix. Une médaille d'argent et un grand traité d'agriculture.

II. — INSTITUTRICES.

Aux institutrices du département qui auront donné à leurs élèves, avec le plus de zèle, d'intelligence et de succès, des leçons élémentaires d'économie agricole et de bonne tenue de ménage :

1^{er} prix. (Offert par M. Javal, membre du Corps législatif). Une médaille de vermeil et une somme de 150 fr.

2^e prix. Une médaille d'argent et un traité d'économie rurale.

Les concurrents, instituteurs ou institutrices, devront adresser avant le 10 avril, au Secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, des attestations du Maire et du Président de la délégation cantonale, et un certificat de l'Inspecteur des écoles primaires, approuvé par l'Inspecteur de l'Académie.

SERVITEURS AGRICOLES.

I. — HOMMES.

Au plus méritant parmi les hommes de service à gages attachés à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

DOMESTIQUES, LABOUREURS ET CHARRETIERS.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 50

BERGERS.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 50

II. — FEMMES.

Aux plus méritantes parmi les femmes de service à gages attachées à la culture dans le département, et qui auront les plus longs services dans la même famille :

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de. 60 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 40

Les serviteurs agricoles, hommes ou femmes, devront adresser au Secrétaire de la Société centrale, à Auxerre, avant le 15 août, un certificat motivé de leurs maîtres et du Maire de la commune, visé et approuvé par le juge de paix, indiquant la nature et la durée de leurs services et les circonstances particulières qui les recommandent à l'estime de leurs maîtres.

CONCOURS DE LABOURAGE.

I. — LABOURAGE DES TERRES.

Aux meilleurs laboureurs avec chevaux :

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de. 25 fr.

2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 20 fr.
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 15
4. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 10

II. LABOURAGE DES VIGNES.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse
d'épargne de. 25 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 20
3. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 15
4. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 10

**ENCOURAGEMENT AUX ASSOCIATIONS DE PETITS CULTIVATEURS POUR ACQUÉRIR
DES MACHINES AGRICOLES PERFECTIONNÉES :**

A l'association de petits cultivateurs, qui, avec le plus de sacrifices, se seront réunis pour acquérir en commun des machines perfectionnées :

Une prime de 50 à 100 fr.

ENCOURAGEMENT AUX DOMESTIQUES ET OUVRIERS AGRICOLES

**QUI JUSTIFIERONT, PAR UN LIVRET RÉGULIER, QU'ILS ONT COMMENCÉ A FAIRE
DES VERSEMENTS ANNUELS A LA CAISSE DES RETRAITES POUR LA VIEIL-
LESSE ET QUI PRENDRONT L'ENGAGEMENT DE LES CONTINUER :**

Primes qui pourront être égales à 6 mois de versement et qui seront versées directement, en l'acquit des titulaires, par le trésorier de la Société.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

RACE BOVINE.

TAUREAUX DE TOUTES RACES.

1^o Agés de plus de 30 mois.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 75 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 50 |

2^o Agés de moins de 30 mois.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 40 |

VACHES DE TOUTES RACES.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 50 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et | 45 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et | 40 |
| 4. prix. Une méd. de bronze et | 35 |

GÉNISSES DE TOUTES RACES.

Agées de deux ans au plus.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 40 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 35 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et | 30 |

RACE OVINE.

BÉLIERS DE TOUTES RACES.

Agés de 1 an au moins et 4 ans au plus.

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 75 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et | 60 |
| 3. prix. Une méd. de bronze et | 40 |

BREBIS ET GANDINES DE TOUTES RACES.

Au plus beau lot de dix bêtes au moins.

- | | |
|---|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 75 fr. |
| 2. prix. Une méd. d'argent et | 60 |

- | | |
|---|----|
| 3. prix. Une méd. d'argent et | 50 |
| 4. prix. Une méd. d'argent et | 46 |

RACE PORCINE.

VERRATS.

Aux plus beaux verrats élevés dans le département ; ce qui devra être constaté par un certificat du maire :

- | | |
|--|--------|
| 1. prix Une méd. d'argent et | 30 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 20 |

TRUIES SUIVIES DE LEURS PETITS.

Aux plus belles truies élevées dans le département ; ce qui devra être constaté de la même manière :

- | | |
|--|--------|
| 1. prix. Une méd. d'argent et | 30 fr. |
| 2. prix. Une méd. de bronze et | 20 |

CONDITIONS DE CONCOURS

COMMUNES AUX RACES BOVINE, OVINE ET PORCINE.

Les animaux exposés devront, pour être admis à concourir, avoir été élevés ou importés dans le département depuis six mois au moins ; en conséquence les propriétaires de ces animaux devront produire, soit au secrétaire de la Société centrale, soit au secrétaire du Comice agricole d'Auxerre, avant le 20 septembre, sous peine d'exclusion du concours, une déclaration, avec un certificat du maire de leur commune, constatant la date de leur possession.

En outre, les propriétaires de taureaux, béliers ou verrats seront tenus de fournir l'engagement de conserver ces animaux pendant un an au moins pour la reproduction.

Ne seront pas admis à concourir les animaux provenant de dons ou de primes des sociétés agricoles.

VOLAILLES ET ANIMAUX DE BASSE-COUR.

Des primes et des médailles pourront être distribuées entre les

exposants des plus beaux spécimens de volailles et animaux de basse-cour.

MACHINES AGRICOLES.

Une somme de 300 fr. et des médailles seront mises à la disposition du jury pour être distribuées en primes aux exposants des machines et instruments agricoles les plus utiles, les mieux construits, les plus avantageux par leur simplicité et la modicité de leurs prix.

Les récompenses s'appliqueront aux perfectionnements aussi bien qu'aux inventions. Des primes spéciales seront accordées aux semoirs pour céréales.

DEUXIÈME PARTIE.

PRIX OFFERTS AUX CONCURRENTS DE L'ARRONDISSEMENT D'AUXERRE.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES.

Aux propriétaires ou fermiers qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations agricoles :

1. prix. Une médaille d'or.
2. prix. Une médaille de vermeil.

Aux fermiers ou propriétaires cultivant par leurs mains, qui auront réalisé les améliorations les plus utiles dans leurs exploitations :

1. prix. (Offert par M. Frémy, membre du Corps législatif).
Une médaille de vermeil et. 200 fr.
2. prix. Une méd. d'argent et. 150

Ces récompenses pourront s'appliquer spécialement au résultat des récoltes, au plus bel ensemble de bétail, à la comptabilité agricole la mieux entendue, aux meilleurs assolements, à l'emploi judicieux des amendements, au plus bel ensemble de plantes sarclées, à la nourriture du bétail par stabulation, aux défrichements, aux assainissements, à la formation de nouvelles prairies, à la

mise en valeur de terres précédemment incultes, au reboisement, à l'introduction ou au perfectionnement d'un art ou d'une industrie agricole : chacune des causes ci-dessus pouvant être prise séparément en considération.

DRAINAGE.

Au propriétaire ou fermier qui aura exécuté dans l'année les travaux de drainage les plus importants et les mieux conçus :

1. prix. Une méd. d'argent et prime de 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et prime de. . . . 60
3. prix. Une méd. de bronze et prime de. ! . . . 40

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Aux instituteurs de l'arrondissement d'Auxerre, qui auront donné avec le plus de zèle et de succès à leurs élèves les notions élémentaires d'agriculture.

1. prix. Une méd. de vermeil et un grand traité d'agriculture.
2. prix. Une méd. d'argent et un traité d'agriculture.

Aux institutrices de l'arrondissement d'Auxerre qui auront donné avec le plus de zèle et de succès des notions d'économie agricole :

1. prix. Une méd. de vermeil et un ouvrage d'économie rurale.
2. prix. Une méd. d'argent et un traité d'économie rurale.

A l'occasion du concours, des Manuels élémentaires d'agriculture, en nombre égal à celui des communes de l'arrondissement, seront distribués dans les écoles aux élèves qui auront suivi avec le plus de zèle et de fruit les leçons d'agriculture et d'économie rurale données par leurs maîtres ou maîtresses.

MORALITÉ ET BONS SERVICES

des serviteurs de ferme ayant au moins dix ans de service dans la même maison et chez le même maître.

DOMESTIQUES, LABOUREURS ET CHARRETIERS.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de. 80 fr.

2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 50

BERGERS.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne
de. 80 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 50

SERVANTES.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne
de. 60 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse
d'épargne de. 40

VITICULTURE.

Aux propriétaires vigneron qui auront introduit dans leur culture les plus utiles améliorations, et notamment le labourage de la vigne à la charrue :

1. prix. Une méd. de vermeil.
2. prix. Une méd. d'argent.

Aux vignerons-tâcherons qui auront le mieux taillé, cultivé et entretenu les vignes confiées à leurs soins :

1. prix. Une méd. d'argent et livret de la caisse d'épargne
de. 60 fr.
1. prix. Une méd. d'argent et livret de. 50
5. prix. Une méd. de bronze et livret de 40
4. prix. Une méd. de bronze et livret de 35

Aux vignerons-tâcherons qui auront labouré la plus grande étendue de vigne à la charrue :

1. prix. Une méd. d'argent et une prime de . . . 50 fr.
2. prix. Une méd. d'argent et une prime de . . . 30

PRIX SPÉCIAUX POUR LE CANTON DE CHABLIS.

1. prix. Une méd. d'argent et une prime de . . . 50 fr.
2. prix. Une méd. de bronze et une prime de . . 30

HORTICULTURE.

Des médailles de vermeil, d'argent et de bronze pourront être réparties entre les pépiniéristes et horticulteurs de l'arrondissement, dont les établissements, visités par une commission spéciale, se seront recommandés par les améliorations les plus notables, les plus belles pépinières d'arbres fruitiers et forestiers, la meilleure formation d'arbres fruitiers en pyramides, palmettes et cordons divers, au moyen de l'application de la taille rationnelle et des pincements, ou par les plus beaux produits en fleurs, fruits et légumes.

APICULTURE.

Médailles de vermeil, d'argent ou de bronze aux propriétaires des ruchers les mieux tenus, composés d'un nombre important de ruches, et dont la comptabilité ou les notes pourraient éclairer la commission sur le mode et les produits de l'exploitation.

SILVICULTURE. .

Médailles de vermeil et d'argent aux travaux de reboisement les plus considérables et les mieux entendus.

Fait et arrêté par les bureaux de la Société centrale d'Agriculture de l'Yonne, du Comice agricole de l'arrondissement d'Auxerre et du Comice viticole du canton de Chablis.

Le Président de la Société centrale de l'Yonne,
V. GUICHARD.

Le Secrétaire,
A. ROUILLÉ.

Le Président du Comice agricole de l'arrondissement
d'Auxerre,
RAMPONT-LECHIN.

Le Secrétaire,
CH. LEPÈRE.

Le Président du Comice de Chablis,
JACQUILLAT.

Le Secrétaire,
PLAIN.

COMMISSIONS DU CONCOURS DE 1866.

1^{re} COMMISSION.

FAMILLES AGRICOLES, ENSEIGNEMENT, SERVITEURS DE FERME, BERGERS.

MM. Challe, à Auxerre ; de Fontaine, à Fontaine-la-Gaillarde ; Gallot, inspecteur des forêts, à Auxerre ; Ravin aîné, à Guerchy.

2^e COMMISSION.

CONCOURS DE LABOURAGE A LA CHARRUE.

1^o LABOURAGE DES TERRES.

MM. Bourgeon, à Villefargeau ; Gamet, à Montigny ; Hermelin, à Saint-Florentin ; Pinard, à Auxerre.

2^o LABOURAGE DES VIGNES.

MM. David Gallereux, à Chablis ; Gamet, à Montigny ; Raoul, à Saint-Bris ; Rathier, à Chablis.

3^e COMMISSION.

RACE BOVINE.

MM. Baudelocque, à Chichery ; Chantemille, à Joigny ; Crochot, vétérinaire, à Seignelay ; Deligni, à la ferme de Mousseline, près Germigny ; Petit, à Vincelles.

4^e COMMISSION.

RACES OVINE ET PORCINE, VOLAILLES ET ANIMAUX DE BASSE-COUR.

MM. Bonnaut, à Chevannes ; Édouard Jeannez, à Crisenon ; Picard, à Villevallier ; Fabien Rapin, à la Métairie-Foudriat, près Coulanges-la-Vineuse.

5^e COMMISSION.

MACHINES ET INSTRUMENTS.

MM. Cambuzat, à Auxerre ; François, à Auxerre ; Mondot de Lagorce, à Auxerre ; Précý aîné, à Chassy ; Harly-Perraud, à Paron ; de Fontaine, à Fontaine-la-Gaillarde ; Zagorowski, à Auxerre.

6^e COMMISSION.

AMÉLIORATIONS AGRICOLES. (VISITE DES FERMES).

MM. Boulanger, à Germigny ; Bourguignat, à Argenteuil ; Hunot, à Esnon ; Jeannez Édouard, à Vermenton ; Martin, à Venisy ; Pinard, à Auxerre ; Pignon, à Fontaine-Géry, près Tonnerre ; Napoléon Précy, à Chassy ; Thierry, à Percey.

7^e COMMISSION.

VISITE DES VIGNES.

MM. Brivois, à Neuvy-Sautour ; David Gallereux, à Chablis ; Guénier, à Saint-Bris ; Gaillard Adolphe, à Auxerre ; Gamet, à Montigny ; Laurent-Lesseré, à Auxerre ; Pierre Marcilly, à Auxerre ; Raoul, à Saint-Bris ; Rathier, à Chablis.

8^e COMMISSION.

VISITE DES JARDINS ET DES PÉPINIÈRES.

MM. Gallot, inspecteur des forêts, à Auxerre ; Guénier, horticulteur à Flogny ; François Ravin, à Villiers-Saint-Benoît.

COMPTE-RENDU PAR M. RIBIÈRE DES PUBLICATIONS
ADRESSÉES A LA SOCIÉTÉ.

Messieurs,

Les publications adressées à la Société depuis vos dernières séances sont beaucoup trop nombreuses pour être, les unes après les autres, l'objet d'un compte-rendu, même très-succinct. Un choix est donc nécessaire; et nous devons nous attacher aux documents qui paraissent offrir un intérêt plus direct à l'Agriculture dans le département de l'Yonne.

M. Renaud, médecin vétérinaire et membre de la Commission hippique de l'arrondissement d'Avallon, vous a offert ses *Recherches historiques sur la race Durham et considérations sur l'emploi du taureau de cette race dans l'Avallonnais*. L'origine authentique de la race Durham ne remonte pas au-delà de 1770, et le premier auteur de toute cette lignée si célèbre est le taureau appelé Hubback, qui appartenait à un anglais du nom de Charles Colling. Le portrait de l'animal, à défaut de celui du propriétaire, s'est transmis d'âge en âge. « Il était large, compacte, court de jambes et de la plus grande finesse; son poil était doux et soyeux, sa peau très souple, ses cornes lisses et d'une teinte beurre frais; la tranquillité de son caractère se traduisait dans son regard. » Charles Colling reçut de 50 éleveurs des plus distingués de la Grande-Bretagne une médaille dont l'inscription rappelle les services qu'il avait rendus à l'agriculture; le 16 octobre 1810, il vendait ses étables 189,000; et son frère, Robert, qui continua l'élevage jusqu'en 1818, vendit à cette époque 64 bêtes, sortant de ses écuries, la somme de 196,113 fr. La race de bétail courte-corne se répandit dès lors dans tout le

Royaume-Uni, et eut son grand livre de généalogie, son *Herd-book*, tenu avec autant de soin que les registres de l'état-civil. Ce fut en 1825 que M. Brière d'Azy importa, le premier, en France, dans le Nivernais, 6 vaches et 1 taureau Durham. Cette race a eu, parmi nous, ses détracteurs ; mais aujourd'hui le plus grand nombre la considère comme supérieure à toutes les autres pour la production économique du lait et de la viande. M. Renaud en résume ainsi les conditions d'élevage : « Isolement et stabulation permanente pour les mâles, pâturage en liberté pour les génisses et les mères ; nourriture abondante pour toute la famille. » Il est convaincu que le type produirait d'excellents résultats par son croisement avec les vaches de toute la partie de l'Avallonnais qui, par ses pâturages et surtout ses prairies artificielles, peut offrir au bétail une alimentation abondante.

Vous savez, Messieurs, que la Société centrale d'Apiculture a été autorisée, l'année dernière, à ouvrir à Paris, du 15 août au 15 septembre, une exposition des insectes utiles et de leurs produits, des insectes nuisibles et de leurs dégâts, ainsi que des ouvrages, des mémoires, des dessins ayant trait à ces matières.

L'exécution un peu hâtive du projet n'a pas permis de lui donner tout le développement que comportait le programme. Toutefois le recueil de documents qui nous est adressé par la Société d'Apiculture offre encore un vif intérêt et présage aux expositions à venir des résultats complets et féconds. La Sériciculture, cette industrie si importante en France et si gravement atteinte en ce moment par la maladie des vers-à-soie, a été l'objet d'un rapport qui est un véritable traité de la matière. L'apiculture n'a pas été moins bien partagée. Cette industrie a trouvé dans le département de

l'Yonne des représentants qui ont été remarqués à l'Exposition de Paris, notamment MM. Boudier, de Sens; Beau, curé à Mailly-la-Ville; Puissant, de Lain; Flatté, d'Egriselles-le-Bocage; Rapin-Gagé, de Villeneuve-sur-Yonne; Bernasse, instituteur à Sermizelles; Paupy, instituteur à Perrigny-sur-Armançon. Après le ver-à-soie et l'abeille, la nomenclature des insectes utiles est bientôt épuisée. Il n'en est pas de même des insectes nuisibles. La liste n'en est que trop étendue, ainsi que le prouvent les investigations des entomologistes et les efforts qui sont tentés pour connaître ces innombrables ennemis de l'agriculture. Parmi les exposants honorés de récompenses, nous remarquons M. Dillon, de Tonnerre, qui a exposé six cadres renfermant les insectes nuisibles aux arbres fruitiers, aux plantes potagères, aux céréales, aux bois feuillus, aux bois de construction, etc. Le jury lui a décerné une médaille d'argent. Dans ce concours n'a point figuré, à notre grand regret, le savant ouvrage que notre collègue, le colonel Goureau, a publié sur les Insectes nuisibles et qui a été imprimé dans notre Bulletin. On a remarqué aussi l'insuffisance des documents relatifs à un insecte dont les ravages préoccupent en ce moment les cultivateurs du Nord de la France, l'*Agrotis segetum*, cet ennemi acharné des betteraves.

Les deux Bulletins de la Société d'agriculture du Gers, de janvier et février derniers, contiennent des documents d'un haut intérêt sur la création toute récente dans quelques villes du Midi d'un marché aux vins. C'est le 47 septembre dernier que, sur la demande du Comice agricole du conseil d'arrondissement d'Agen et du Conseil général, le Préfet de Lot-et-Garonne établissait dans la ville d'Agen un marché aux vins qui se tient une fois par mois. Plusieurs viticulteurs du dé-

partement du Gers viennent de demander un établissement semblable dans la ville d'Auch ; et la Société centrale d'Agriculture de ce département, sur l'invitation qui lui en a été faite par le Préfet, étudie cette importante question et prépare un rapport tant sur l'utilité que sur les moyens pratiqués de créer à Auch le marché projeté. Elle a déjà publié dans son Bulletin de janvier les documents relatifs au marché d'Agen, arrêtés préfectoraux, instructions et avis aux propriétaires, aux consommateurs et aux négociants en vins et débitants. L'idée d'établir des marchés aux vins dans les contrées vinicoles a donc passé de la théorie dans la pratique. Son application facilite les rapports directs des producteurs avec les consommateurs, et garantit, au moyen de quelques précautions peu compliquées, la sincérité des transactions. Cette idée se recommande à l'attention de tous, et il ne serait pas impossible qu'un jour elle arrivât jusque dans la haute et la basse Bourgogne.

Les *Annales de la Société impériale d'Agriculture* contiennent, dans la première livraison de 1865, des recherches fort intéressantes de MM. Jacob et Pugnet sur diverses variétés de pommes de terre. Il est bien difficile, disent-ils, de se prononcer en faveur d'une variété à l'exclusion des autres, car le choix dépend presque entièrement des convenances du sol que l'on traite et du climat sous lequel on opère. Mais ils recommandent de s'attacher bien moins à la grosseur et au poids brut de ces tubercules qu'au poids des matières nutritives qu'ils contiennent. Or, il est un moyen facile de déterminer les proportions d'eau et de matière solide, spécialement de matière azotée et de fécule contenues dans chaque variété. On débarrasse les pommes de terre que l'on veut comparer de toute la terre adhérente, on les pèse et on note le poids.

Puis, on les coupe en tranches minces que l'on fait sécher dans un lieu dont la température soit de 25 à 30 degrés. Lorsqu'après les avoir pesées à plusieurs reprises, à intervalle d'une heure, on ne trouve plus de diminution, on note les poids et on établit les proportions. Il est évident que la pomme de terre qui a perdu le plus de son poids est celle qui contenait la plus grande quantité d'eau et la plus petite quantité de matière azotée et de fécule. M. Pugnet a fait cette comparaison pour 54 variétés, et M. Pugnet n'est pas seulement un savant, c'est un horticulteur et un praticien. Avis à ceux qui aiment la qualité des choses autant que leur quantité, et qui, dans les pommes de terre, préfèrent aux plus grosses les plus farineuses.

Encore une question importante qui peut s'agiter devant la Société centrale de l'Yonne, comme elle s'est agitée, l'année dernière, devant la Société d'Agriculture de Meaux. C'est la question du parcours et de la vaine pâture. Un rapport de la commission, inséré dans le Bulletin de 1865 de la Société de Meaux, conclut énergiquement à la suppression de ces deux servitudes. « Ces vieilles coutumes, dit-on, ne présentent que des inconvénients et aucun avantage réel.... elles constituent par elles-mêmes un obstacle permanent à l'amélioration du régime cultural, et ce qui le prouve péremptoirement, c'est que les contrées plus avancées dans l'art agronomique, l'Angleterre, la Hollande, la Suisse, etc., les ont toutes supprimées. » Il appartient sans doute aux Sociétés d'agriculture, pendant que s'élaborent avec lenteur les projets du nouveau Code rural, de faire connaître sur cette grave matière leurs appréciations et leurs vœux.

Le Bulletin du 2^e semestre de 1865 de la Société d'Agricul-

ture, Sciences et Arts de la Sarthe, nous donne un travail étendu de l'un de ses membres, M. Peau-Saint-Martin, sur les Caisses d'Épargne, leur histoire et leur législation, leurs résultats et leur situation actuelle. L'idée des Caisses d'épargne était déjà née en Allemagne, en Angleterre et en Suisse, lorsqu'elle fut réalisée en France, en 1818, par une Société anonyme dont les fondateurs principaux furent MM. Jacques Lefebvre, Lafitte et Benjamin Delessert.

Au premier janvier 1863, on comptait, en France, 478 caisses d'épargne et 318 succursales; le nombre des livrets était de 1,379,180, et le solde dû aux déposants s'élevait à 424,209,662 fr. Ces chiffres, qui ne se sont pas amoindris depuis le 1^{er} janvier 1863, attestent la puissance d'une bonne et grande pensée. Quoique la Caisse d'épargne ne soit pas le dernier mot des institutions économiques, elle n'en est pas moins un des moyens les plus simples d'entretenir et de développer partout l'esprit de famille et de prévoyance.

Le même Bulletin de la Société de la Sarthe contient le compte-rendu de l'une de ces conférences agricoles qui ont pour but d'échanger entre tous et au profit de tous une foule d'idées, d'observations, de renseignements et surtout de notions pratiques concernant l'agriculture.

M. Louis des Etangs, sous-inspecteur des forêts, a fait hommage à la Société centrale de l'Yonne d'un exemplaire de sa remarquable étude sur la culture des bois résineux dans la Champagne. L'étendue boisée en résineux dans les divers départements qui composent cette ancienne province, comprend 52,850 hectares, dans lesquels les arrondissements de Tonnerre, Sens et Joigny figurent seulement pour 350 hectares. « Le caractère général des plantations de résineux en Champagne est, selon l'auteur, la mise en valeur de vastes

étendues, depuis très longtemps improductives ou utilisées à peine, soit par le pâturage, soit par la culture intermittente du seigle et de l'avoine, du reste très-arides et presque entièrement privées de terre végétale. » M. Louis des Etangs entre dans des explications précises et presque toujours appuyées d'expériences pratiques sur la nature du sol, les diverses espèces d'arbres, les exploitations, les aménagements, les revenus approximatifs et, enfin, sur l'avenir des bois résineux. Les propriétaires de terrains rebelles à la culture ordinaire trouveront dans cet ouvrage de précieux et profitables enseignements.

Chacun se souvient de l'intérêt puissant qu'avaient fait naître parmi les agronomes les résultats que M. Daniel Hooïbrenk prétendait avoir obtenus au moyen des procédés de fécondation artificielle dont il était l'inventeur et qu'il appliquait aux céréales, à la vigne et aux arbres fruitiers. Une commission a été nommée par décret impérial du mois de septembre 1863 pour soumettre ces procédés à une expérimentation méthodique qui serait effectuée simultanément sur divers points du territoire, notamment sur la ferme impériale de Fouilleuse, à la treille de Fontainebleau, et dans les trois écoles d'agriculture de Grignon, de Grand-Jouan et de la Saulsaie. La Société centrale de l'Yonne vient de recevoir un exemplaire du rapport de cette commission, présidée par M. le maréchal Vaillant. Ce rapport ne contient que la première partie du travail confié à la commission, c'est-à-dire l'examen des procédés de fécondation artificielle appliqués seulement aux céréales.

En voici les conclusions : « Les procédés de M. Hooïbrenk sont-ils avantageux ? La Commission ne saurait encore se prononcer avec les résultats de 1864 ; mais en admettant

qu'ils soient généralement bons, seraient-ils infaillibles en tous temps, en tous lieux? La Commission ne le pense pas. » Seulement elle trouve un grand enseignement dans tous les faits constatés par elle : Ces faits montrent « combien sont pleines de difficultés les expériences en agriculture, combien sont nombreuses les causes qui agissent sur les récoltes et en modifient les rendements dans des conditions qui paraissent cependant comparables. » Rien de plus juste que ces observations. Au reste, les procédés de fécondation artificielle perdent quelque peu de leur intérêt à une époque où la fécondation toute naturelle des céréales produit une abondance qui semble presque un embarras. Et, d'ailleurs, pour venir en aide aux forces productives de la nature, les moyens les plus efficaces ne sont pas d'abord le rouleau cannelé que M. Hooïbrenk passe, à trois ou quatre reprises différentes, sur les céréales, lorsqu'elles sont à l'état herbacé, de manière à coucher toutes les tiges sur le sol ; et ensuite, la frange de laine enduite de miel que l'on traîne sur les champs de céréales au moment de l'apparition des fleurs et pendant toute la durée de la floraison, de manière à toucher et à secouer à chaque opération tous les épis. C'est bien plutôt cet ensemble merveilleux de procédés et de produits agricoles qu'offrait naguère à votre étude notre beau et vaste concours régional ; c'est cette union de la théorie et de la pratique enfantant le progrès, c'est le concours d'hommes et de choses rendant hommage à la science, au travail des champs, et par conséquent à la paix, à la paix qui seule donne après la semaille la moisson, après la peine le salaire et promet à la vieillesse du cultivateur des fils valides et laborieux, pour maintenir dans la maison, depuis la cave jusqu'au grenier, le bien-être et l'abondance.

SESSION PUBLIQUE DE 1866.

Première journée. — 22 septembre.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD.

La séance est ouverte à une heure dans une des salles de l'hôtel de ville de Saint-Florentin.

Ont pris place au Bureau :

M. le Maire de Saint-Florentin, M. Rampont, M. Précy, M. Challe, M. Lepère, secrétaire du Comice d'Auxerre, M. Rouillé, secrétaire de la Société centrale.

La discussion est ouverte sur les questions principales de l'Enquête agricole, du n° 147 au n° 161 inclusivement.

Il est donné lecture des réponses proposées à ces différentes questions par la Chambre consultative d'agriculture de l'arrondissement d'Auxerre, et par les Comices d'Auxerre, Sens et Joigny.

L'Assemblée détermine par son vote celles de ces réponses qu'elle adopte et qu'elle s'approprie, soit en leur entier, soit avec certaines modifications.

Ces réponses seront consignées, en détail, au Bulletin de la Société.

Considérant que plusieurs circonstances se sont opposées à la visite des fermes, la Société décide que les prix réservés par son programme aux améliorations agricoles seront décernés dans sa dernière séance trimestrielle de l'année 1866.

La séance est levée à quatre heures.

Deuxième journée. — 23 septembre.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD.

La séance est ouverte à midi dans une des salles de l'hôtel de ville.

M. Charles Moiset donne lecture de son rapport sur l'établissement de pisciculture de M. Montachet, à Turny.

La Société décide qu'il sera décerné à M. Montachet une médaille de vermeil en récompense des résultats qu'il a obtenus. Le rapport de M. Moiset sera inséré au Bulletin.

M. Gallot, inspecteur des forêts, fait lecture du rapport qu'il présente au nom de la 8^{me} Commission sur les travaux de reboisement et les pépinières.

M. Raoul, au nom de la Commission de viticulture, dont il était le rapporteur, rend compte du résultat de la visite faite par cette Commission des vignes des tâcherons et propriétaires concurrents.

Les conclusions de ces rapports sont mises aux voix et adoptées.

Le rapport de M. Gallot et celui de M. Raoul seront insérés au Bulletin.

M. Challe fait un rapport oral sur les pères de familles agricoles, les instituteurs et institutrices. Ses propositions de récompenses sont mises aux voix et adoptées.

On entend ensuite les rapports des Commissions chargées de l'examen des bestiaux, des machines et des diverses autres expositions. Les conclusions de ces Commissions sont mises aux voix et adoptées.

Le temps n'ayant pas permis le concours de charrues, ni dans les terres, ni dans les vignes, la Société décide qu'il

sera accordé une indemnité de déplacement aux laboureurs venus pour concourir.

L'Assemblée vote sur l'admission de plusieurs Membres nouveaux.

Sont admis, à l'unanimité, comme Membres titulaires :

M. Quicroit, propriétaire à Lasso, présenté par M. Brivois et M. Rouillé.

M. de Bourboulon, ancien ministre plénipotentiaire, demeurant à Paris, rue Nollet, n° 28, présenté par M. Brivois et M. Challe.

M. Charles Moiset, membre du Conseil général de l'Yonne, présenté par M. Challe et M. Rouillé.

M. Eugène Espinas, membre du Conseil d'arrondissement d'Auxerre, présenté par M. Précy et M. Moiset.

A quatre heures, l'Assemblée se transporte dans la salle de spectacle pour la distribution des primes et récompenses.

M. le Préfet de l'Yonne prend la présidence.

Après une allocution de ce magistrat et quelques paroles du Président de la Société centrale, le Secrétaire proclame les noms des lauréats qui viennent recevoir leurs récompenses des mains de M. le Préfet.

A six heures, M. le Préfet et les Membres des Sociétés réunies à Saint-Florentin prennent place à un banquet préparé dans la grande salle de l'Hôtel-de-Ville.

Au dessert, M. le Préfet porte la santé de l'Empereur, de l'Impératrice et du Prince Impérial.

M. Guichard, président de la Société centrale, propose un toast aux Sociétés agricoles d'Auxerre et de Chablis.

M. Rampont, président du Comice de l'arrondissement d'Auxerre, au développement de la production agricole affranchie des charges et libre des entraves qui l'arrêtent,

à l'échange universel et libre des produits du travail et de l'intelligence de l'homme.

M. le Maire de Saint-Florentin aux Sociétés agricoles réunies dans cette ville.

M. Challe aux lauréats.

Enfin M. Charles Moiset à la propagation de l'instruction.

RÉPONSES

FAITES PAR LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DE L'YONNE
AUX QUESTIONS COMPRISES SOUS LES CHAPITRES IV ET V DU
QUESTIONNAIRE DE L'ENQUÊTE AGRICOLE.

147. Les grains importés de l'étranger sont-ils venus depuis quelques années faire concurrence aux grains indigènes sur les marchés de la contrée ? Dans quelle mesure ? Quels ont été les effets de cette concurrence ?

A l'exception des années 1861 et 1862 les blés étrangers ne sont pas arrivés directement sur les marchés de l'Yonne ; mais la dépréciation qu'ils ont exercée dans le rayon de Paris et celui de Lyon pendant ces deux années de cherté, a nécessairement pesé sur les cours de nos marchés.

148. Quelle part la contrée a-t-elle prise au mouvement d'exportation des céréales françaises à destination de l'étranger ? Si des expéditions de ce genre ont eu lieu, quel en a été l'effet ?

La Société n'est point en possession des éléments nécessaires pour déterminer la part de la contrée dans le mouvement d'exportation. La Société ne peut indiquer ce que deviennent, une fois livrées, les céréales achetées sur les marchés de l'Yonne par des marchands ou pour le compte de marchands de Paris ou de Dijon.

149. Quels ont été les effets produits par la suppression de l'échelle mobile et quelle est l'influence de la législation qui régit aujourd'hui notre commerce d'importation et d'exportation des grains avec l'étranger depuis la loi du 15 juin 1861 ?

La Société repousse toute idée de retour au régime de

l'échelle mobile et des droits protecteurs. Mais, en acceptant franchement le régime du libre-échange appliqué à l'importation et à l'exportation des céréales, elle insiste pour que ce principe reçoive, en ce qui touche les autres produits agricoles et industriels, la plus complète application. Le maintien des octrois, véritables douanes intérieures, les dispositions des traités de commerce qui ont laissé peser sur l'exportation de nos vins des droits considérables au profit de l'étranger, constituent une véritable anomalie et nous placent dans une condition d'inégalité qui causerait aux intérêts de la contrée, si elle devait se prolonger, un irréparable préjudice.

150. Quelle influence attribue-t-on aux opérations d'importation temporaire des blés étrangers pour la mouture et de réexportation de farines, et à l'application des règlements spéciaux relatifs à ces opérations, notamment en ce qui concerne les acquits-à-caution ?

La Société, tout en déplorant l'abus des acquits-à-caution, ne croit pas qu'il y ait lieu d'en demander la suppression.

152. Quelle action ont pu exercer les traités de commerce conclus avec diverses puissances étrangères au point de vue du placement, des prix de vente et des débouchés extérieurs des divers produits agricoles, savoir :

Les céréales ?

Les vins et spiritueux ?

Les sucres indigènes ?

Le bétail ?

Les laines ?

Les beurres et fromages ?

Les volailles et les œufs ?

Les légumes et les fruits frais ?

Les graines oléagineuses ?

Les plantes textiles ?

Les plantes tinctoriales, etc., etc. ?

La Société, en constatant la réalité et l'intensité des souffrances de l'agriculture, n'en attribue pas la cause aux traités de commerce, en ce qui touche les céréales au moins.

Si nos vins n'ont pas encore de débouchés suffisants à l'extérieur, la Société croit pouvoir en imputer la faute aux droits excessifs qui les grèvent.

A l'égard des autres denrées, il ne lui semble pas que les traités de commerce aient exercé une action défavorable.

En principe, la Société croit devoir affirmer la nécessité de maintenir l'égalité entre le travail industriel et le travail agricole devant la loi.

153. Quelle influence ces mêmes traités ont-ils pu avoir sur les prix de vente et de location des terres qui sont à portée de profiter des nouveaux débouchés extérieurs qu'ils ont créés ?

Peu sensible. Si les prix de vente et de location ont subi de notables variations, c'est à d'autres causes surtout qu'il faut les attribuer.

154. Quel a été l'effet de ces traités sur l'importation étrangère, et, par suite, sur le prix de revient des matières premières servant à l'agriculture, notamment :

Les fers, et, par suite, les machines agricoles et les instruments aratoires ?

Les engrais ou autres substances servant à l'amendement des terres ?

Les étoffes et les vêtements, etc., etc. ?

La Société, en félicitant le gouvernement d'avoir abaissé les droits sur les fers, croit cependant que relativement aux

produits de la culture, les fers, aussi bien que les engrais et autres substances servant à l'amendement des terres, sont encore d'un prix trop élevé. Les droits d'entrées et les frais de transports encore excessifs lui semblent en être la cause ; elle appelle sur ce point l'attention et la sollicitude du législateur et du gouvernement.

155. Quels sont, dans la législation civile et générale, les points auxquels il paraîtrait y avoir lieu d'apporter des modifications que l'on considérerait comme utiles à l'agriculture ?

La Société signale principalement comme opportunes dans l'intérêt de l'agriculture, les réformes et mesures suivantes :

Modification de l'article 644 du Code Napoléon, en ce sens que le droit à l'eau appartienne à tous les propriétaires de la zone qui serait déclarée irrigable, et non plus exclusivement aux riverains.

Amélioration du crédit agricole par la simplification de la procédure civile et la diminution des frais de justice, notamment en ce qui concerne les ventes de biens de mineurs, par une disposition législative qui favoriserait les prêts sur nantissement, par des mesures qui tendraient à rendre l'emprunt hypothécaire moins onéreux, notamment, par exemple, en le déclarant jusqu'à concurrence de mille francs réalisable par un simple acte notarié en brevet.

Modification des dispositions de l'article 832 du Code Napoléon, qui prescrivent, en matière de partage, de faire entrer dans chaque lot la même quantité de meubles, d'immeubles, de droits et de créances de même nature et valeur.

Retour à la loi du 16 juin 1824, qui réduisait à un droit fixe minime l'enregistrement et la transcription des contrats d'échanges d'immeubles ruraux en cas de contiguité, et

même l'extension de cette disposition aux ventes qui feraient cesser une enclave. Abaissement des droits d'enregistrement sur tous les actes translatifs de propriété.

Promulgation aussi prompt que possible du code rural, et en attendant embrigadement des gardes-champêtres.

Exemption du service militaire du frère de tout jeune conscrit exonéré et dont le remplaçant est sous les drapeaux.

Faculté pour le propriétaire de se faire représenter par son fermier à l'assemblée des plus imposés ; dans tous les cas, comprendre le montant des prestations en nature dans les contributions qui déterminent le droit à figurer au rôle des plus imposés.

Suppression du droit de parcours et de vaine pâture.

La Société appelle enfin l'attention du législateur sur les principes admis en matière de perception des droits de mutation par décès et en vertu desquels il n'est pas fait déduction des dettes de la masse active pour l'assiette de ces droits, qui pèsent ainsi très-lourdement sur la propriété.

456. Quels sont, dans la législation fiscale, les points auxquels il paraîtrait y avoir lieu d'apporter des modifications que l'on considérerait comme utiles à l'agriculture ?

Dans sa réponse à la question n° 455, la Société a signalé les principales réformes dans la législation fiscale qui lui paraissent le plus utile à l'agriculture.

Elle exprime encore le vœu que les ventes aux enchères de matériel agricole et de bestiaux ne soient soumises qu'à un simple droit fixe d'enregistrement de deux francs, que l'impôt foncier, les droits de mutation, les droits de timbre, subissent de notables réductions ; elle appelle enfin de tous ses vœux la suppression des octrois, la transformation pro-

fonde de l'impôt des boissons, l'abolition de tout impôt sur le transport des personnes et des marchandises.

157. Quelles sont les autres causes générales qui ont pu influer dans un sens favorable ou nuisible sur la prospérité agricole ?

Parmi les autres causes générales susceptibles d'exercer quelque influence sur la prospérité agricole, la Société signale principalement le manque de bras pour produire, de bouches pour consommer ses produits.

Il lui semble qu'il y a lieu de se préoccuper sérieusement du temps d'arrêt qu'éprouve depuis quinze ans la population générale de la France, ainsi que de la diminution de la population rurale.

Elle constate que le mouvement rétrograde a suivi l'augmentation du contingent militaire et celle des travaux publics dans les villes. Un moyen puissant de combattre les effets de l'attraction qu'exercent les villes sur la population des campagnes, serait, à ses yeux, dans la création et la propagation des établissements capables de rattacher plus étroitement la population à la vie rurale, tels que sociétés de secours mutuels et de prévoyance, cours d'adultes, bibliothèques populaires, etc., et aussi dans le développement de l'enseignement professionnel. En ce qui touche le contingent militaire, la Société émet le vœu que le législateur cherche les moyens de concilier les exigences de la défense nationale avec le développement et l'amélioration de la population.

La Société fait encore remarquer que les capitaux et les épargnes agricoles se portant vers les valeurs industrielles ont fait défaut à la culture ; elle ne doute pas que la création de valeurs de bourse de toute nature et sous toutes les

formes ait contribué à détourner les capitaux de l'agriculture et constitue une des causes de la difficulté et de la cherté des emprunts.

159. Les réunions commerciales, telles que les foires et marchés, destinées à la vente des produits agricoles, sont-elles en nombre insuffisant, ou sont-elles, au contraire, trop multipliées ?

Les réunions de cette nature existent dans de justes et suffisantes proportions dans le département.

160. Existe-t-il des mesures réglementaires émanant des autorités locales et qui seraient de nature à entraver les transactions ?

Parmi ces mesures, le ban de vendanges est la seule qui subsiste encore dans quelques localités, mais il a disparu de la plus grande partie des communes viticoles du département, et dans peu il ne sera plus qu'un souvenir historique dans l'Yonne.

161. Quels seraient enfin les moyens les plus propres à améliorer la condition de l'agriculture, et quelles mesures croirait-on devoir proposer dans ce but ?

La Société, dans les réponses aux questions qui précèdent, a signalé les causes principales de l'état de souffrance de l'agriculture et les moyens qui lui paraissent le plus propres à y remédier.

Ne l'attribuant pas au régime de liberté commerciale, elle pense, en résumé, qu'on améliorera la condition de l'agriculture surtout en l'aidant à produire à meilleur marché, et, par suite, que le remède est avant tout dans l'allégement des charges de toute sorte qui pèsent sur la propriété foncière,

dans des mesures législatives et fiscales qui feraient cesser l'inégalité devant les charges publiques, qui existe entre cette propriété et la richesse mobilière ; enfin dans la suppression de toutes les entraves intérieures et extérieures qui s'opposent au libre écoulement de ses produits.

RAPPORT SUR L'ÉTABLISSEMENT DE PISCICULTURE
DE M. MONTACHET, PAR M. MOISET.

L'établissement de pisciculture de M. Montachet, propriétaire à Turny, dont vous avez bien voulu nous confier l'inspection, présente dans son ensemble un caractère particulier qui ne manquera pas sûrement de le recommander à votre attention. Cet établissement fonctionne sans qu'il soit fait usage des instruments artificiels habituellement employés. La reproduction, l'alimentation, s'y opèrent sans aide ni approvisionnements extérieurs. C'est la nature qui agit seule dans sa puissante simplicité. Le mérite de M. Montachet, et ce mérite n'est pas mince, est d'avoir su lui créer un milieu propice.

Voici, Messieurs, en quoi consiste l'établissement dont nous avons l'honneur de vous entretenir :

M. Montachet possède une usine abondamment desservie par une source aussi froide que limpide. Ayant remarqué que des œufs de truites déposés à diverses reprises en une certaine partie peu profonde du bief, avaient éclos facilement, ce propriétaire eut l'heureuse idée de rechercher si ce poisson ne pourrait pas s'y reproduire. De patientes observations lui montrèrent que ses observations étaient bien fondées. Sa pensée fut dès lors de favoriser la propagation de l'espèce qu'il désirait acclimater. Il imagina donc de créer de petits canaux dérivant du bief même de son usine. Ces fossés furent creusés de manière à donner à l'eau une profondeur graduée. Nous avons constaté qu'à leur naissance la couche d'eau n'est guère que de 20 à 25 centimètres au plus. C'est dans cette partie, vous le pressentez, Messieurs, qu'à l'époque de la reproduction se rendent les truites femelles pour déposer

leurs œufs, les mâles pour répandre leur laitance. L'alevinage qui résulte de cette fécondation stationne dans cette section de canal jusqu'à ce qu'il ait atteint la grosseur d'un hareng. Après quoi il descend pour s'engager dans un véritable méandre de plus en plus profond, que le propriétaire a établi pour ménager au poisson mouvement et alimentation. Ce serait peut-être rester au-dessous de la vérité que de n'évaluer qu'à 4,500 mètres la longueur des canaux, tant naturels qu'artificiels, dans lesquels évoluent les truites de toutes grosseurs de l'établissement.

Quant au nombre de ces poissons qui peuplent les fossés, M. Montachet le porte approximativement à 2,000 (pièces de tous âges compris). L'espèce qu'on y rencontre est l'espèce saumonée.

Mais ce qui vous paraîtra sans doute non moins remarquable, Messieurs, c'est la rapidité vraiment prodigieuse avec laquelle croît cette multiplicité de poissons. M. Montachet a bien voulu faire pêcher devant nous deux pièces. Toutes deux, mesurant de 35 à 40 centimètres, pesaient, l'une à peu près 2 kil. 250 gr., l'autre 3 kil. environ. Or, d'après la déclaration du propriétaire, la plus grosse ne devait avoir que trois ans (défalcation faite toutefois de la période d'alevinage qui a été fixée à une année).

Pour opérer un recensement complet de ces canaux, il nous faut ajouter, Messieurs, que la truite n'y règne pas en souveraine. La perche, le brochet s'y cotoient et s'y reproduisent sans s'entretenir. Mais le détachement avec lequel M. Montachet nous a parlé de ces deux dernières espèces nous a presque porté à ne vous les signaler dans ses eaux que pour mémoire. Le résultat important de son établissement consiste dans la multiplication de ce poisson si agréable au goût, que sa rareté dans nos contrées prohibe au plus grand nombre.

On le doit voir aussi, nous aimons à le répéter, dans l'intelligent essor donné au libre jeu des forces naturelles. A ce double titre, il vous paraîtra sans doute, Messieurs, qu'il convient de récompenser des efforts dont l'imitation pourra profiter à la richesse de l'alimentation publique en même temps qu'à la culture simplifiée, partant économique, des eaux.

RAPPORT DE LA COMMISSION DE VITICULTURE.

M. Raoul, rapporteur, s'exprime ainsi :

La Commission de viticulture, qui a eu l'honneur d'être choisie parmi vous, m'a chargé de vous rendre compte de son travail.

Il ne s'est trouvé de concurrents que dans trois cantons de l'arrondissement d'Auxerre, dans les cantons de Chablis et de Seignelay, et dans le canton (est) d'Auxerre. Il est à regretter que les autres cantons n'aient pas fourni leur contingent. Ces trois vignobles ayant chacun un système de culture différent, votre Commission n'a pas recherché quel était le système qui devait être préféré à l'autre, elle n'a jugé les propriétaires et tâcherons dignes de récompenses qu'autant qu'ils se rapprochaient le plus de la perfection, suivant le mode de culture adopté dans leur pays; elle a également pris en considération l'étendue plus ou moins grande de vigne présentée par chaque concurrent.

Elle avait encore, d'après l'esprit de votre programme, à rechercher et à récompenser les progrès dans l'arrondissement d'Auxerre, de la culture de la vigne à la charrue, depuis le concours que la Société centrale d'Agriculture y a tenu il y a cinq ans.

Elle est heureuse de vous dire aujourd'hui que de notables progrès ont eu lieu dans l'emploi de la charrue à vigne. Il y a cinq ans, la charrue à vigne n'avait pas encore pénétré dans le canton de Chablis; les environs d'Auxerre étaient à peu près les seuls où quelques gros propriétaires-vignerons, en raison de la difficulté de trouver des bras, avaient introduit la charrue dans leur exploitation viticole.

Aujourd'hui la charrue fonctionne sur presque tous les

points de l'arrondissement, il n'y a guère de village où il ne se rencontre quelques propriétaires, amis du progrès, qui donnent l'exemple de la culture à la charrue. Aussi votre Commission m'a-t-elle chargé de vous adresser de bien sincères remerciements, tant pour les nombreux prix et récompenses que vous avez mis à notre disposition, que pour les efforts que la Société centrale fait tous les ans pour vulgariser une méthode dont le succès intéresse à un haut degré l'avenir de la viticulture dans notre département.

Je crois également devoir, avant de vous faire connaître les noms des lauréats, vous transmettre un vœu formé par votre Commission: c'est qu'à l'avenir nul vigneron ne puisse concourir à moins de présenter à l'examen au moins 50 ares de vigne. Arrivés à Chablis, nous avons trouvé une liste fort longue de propriétaires et vignerons qui s'étaient fait inscrire. Beaucoup d'entre eux nous présentaient 20 ares, 45 ares et même 40 ares seulement, c'était pour la plupart de petites parcelles de vigne préparées à l'avance en vue du Concours. Nous avons donc cru devoir faire un travail d'élimination et décider que la Société ne pouvait récompenser que les travaux qui ne seraient pas inférieurs à 50 ares.

Voici maintenant le classement des propriétaires et vignerons méritant des récompenses.

Aux propriétaires-vignerons qui auront introduit dans leur culture les plus utiles améliorations et notamment le labourage de la vigne à la charrue :

Premier prix. — Une médaille d'or.

M. Sellier, gendre Garnier, propriétaire à Chablis.

Il cultive à la charrue au moins 4 hectares de vigne lui appartenant. Il a su redresser de vieilles vignes plantées suivant la méthode de Chablis, de manière à pouvoir faire pénétrer partout la charrue à vigne.

Deuxième prix. — Une médaille de vermeil.

M. Mottot, gendre Billaut, propriétaire à Chablis.

Il cultive 3 hectares 50 ares de vigne à la charrue et paraît avoir réussi aussi bien que le précédent propriétaire. L'étendue de la culture a seule décidé à ne lui donner que le second prix.

Troisième prix. — Une médaille d'argent.

M. Michaux, gendre Huguenin, propriétaire à Saint-Florentin.

M. Gallot, qui a visité la vigne de ce dernier, vous rendra compte de sa culture et de ses résultats.

Aux vignerons-tâcherons qui auront le mieux taillé, cultivé et entretenu les vignes confiées à leurs soins :

Premier prix. — Une médaille d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 60 fr.

M. Lendormi (Charles), vigneron à Chablis.

Deuxième prix. — Une médaille d'argent et un livret de 50 fr.

M. Minot (Auguste), vigneron à Saint-Bris.

Troisième prix. — Une médaille de bronze et un livret de 40 fr.

Ce troisième prix devait être donné à M. Louis Serveau, vigneron à Chablis ; mais ce vigneron ayant déjà obtenu le même troisième prix au Concours de 1861, il est convenable de lui donner un rappel de médaille avec mention très honorable, et de donner la prime à M. Boisseau (Justin), vigneron à Chablis.

Quatrième prix. — Une médaille de bronze et un livret de 35 fr.

M. Prévost (François), vigneron à Saint-Bris.

Mentions honorables à MM. Allard (Étienne), vigneron à Chemilly, près Seignelay, et Droin (Auguste), vigneron à Chablis.

Malgré le grand développement qu'a pris la culture de la vigne à la charrue, votre Commission n'a pas trouvé dans le canton de Chablis un assez grand nombre de vigneronstâcherons à la charrue, pour décerner les deux prix spéciaux à ce canton ; elle a donc décidé que ces deux prix seraient donnés à deux tâcherons à la pioche dont la culture s'est fait remarquer par les soins de toute espèce donnés aux vignes confiées à leurs soins.

Ces deux vignerons sont :

Premier prix. — Une médaille d'argent et 50 fr.

M. Costal-Droin, vigneron à Chablis.

Deuxième prix. — Une médaille de bronze et 30 fr.

M. Colombat-Costal, vigneron à Chablis.

Il vous reste maintenant à récompenser les vigneronstâcherons de l'arrondissement d'Auxerre qui ont labouré la plus grande étendue de vigne à la charrue. Vos deux prix ont été obtenus par les vignerons suivants :

Premier prix. — Une médaille d'argent et 50 fr.

M. Fèvre-Moreau, vigneron à Chablis.

Ce vigneron a entrepris et cultivé à la charrue 4 hectares 50 ares de vigne appartenant à différents propriétaires. La culture nous a paru très convenable.

Deuxième prix. — Une médaille d'argent et 30 fr.

M. Brisset (Philippe), vigneron à Auxerre.

Nous sommes heureux de trouver ce nom parmi vos lauréats. Vous n'ignorez pas, Messieurs, que Brisset est le vigneron auquel vous avez confié votre vigne d'essai. Il y a deux ans, cette vigne, qui devait être une vigne modèle,

se trouvait dans un état déplorable ; Brisset, qui la cultive à la charrue depuis cette époque, a su en faire aujourd'hui une des vignes les mieux cultivées d'Auxerre ; la récolte de cette année y est abondante et promet un bon produit à la Société. En donnant aujourd'hui cette récompense à son vigneron, elle l'encourage à persévérer dans sa culture et espère dans cinq ans, lors de votre prochain Concours à Auxerre, lui faire une plus large part dans les récompenses.

La Commission résume ainsi ses propositions :

Aux propriétaires-vignerons qui auront introduit dans leur culture les plus utiles améliorations et notamment le labourage de la vigne à la charrue :

Premier prix. — Une médaille d'or.

M. Sellier, gendre Garnier, propriétaire à Chablis.

Deuxième prix. — Une médaille de vermeil.

M. Mottot, gendre Billaut, propriétaire à Chablis.

Troisième prix. — Une médaille d'argent.

M. Michaux, à Saint-Florentin.

Aux vignerons-tâcherons qui auront le mieux taillé, cultivé et entretenu les vignes confiées à leurs soins :

Premier prix. — Une médaille d'argent et un livret de 60 fr.

M. Charles Lendormi, vigneron à Chablis.

Deuxième prix. — Une médaille d'argent et un livret de 50 fr.

M. Minot (Auguste), vigneron à Saint-Bris.

Troisième prix. — Une médaille de bronze et un livret de 40 fr.

M. Boisseau (Justin), vigneron à Chablis.

Rappel de médaille obtenue au concours d'Auxerre en 1861 avec mention très honorable.

Quatrième prix. — Une médaille de bronze et un livret de 35 fr.

M. Prévost (François), vigneron à Saint-Bris.

Mentions honorables à MM. Allard (Étienne), Droin (Auguste), vignerons à Chemilly, près Seignelay.

Prix spéciaux au canton de Chablis :

Premier prix. — Une médaille d'argent et 50 fr.

M. Costal-Droin, vigneron à Chablis.

Deuxième prix. — Une médaille de bronze et 30 fr.

M. Colombat-Costal, vigneron à Chablis.

Aux vignerons-tâcherons qui auront labouré la plus grande étendue de vigne à la charrue.

Premier prix. -- Une médaille d'argent et 50 fr.

M. Fèvre-Moreau, vigneron à Chablis.

Deuxième prix. — Médaille d'argent et 30 fr.

M. Brisset (Philippe), vigneron à Auxerre.

M. Gallot, inspecteur des forêts, rend compte ainsi de la visite d'une vigne cultivée à la charrue et appartenant à M. Michaux, marchand de fer à Saint-Florentin.

La vigne de M. Michaux est située sur le finage de Saint-Florentin, climat des Lames.

Elle a une étendue de 42 ares 20 centiares et a été plantée il y a 2 ans.

La disposition des treilles est très soignée, leur écartement est de 1 mètre 40 centimètres ; elles sont formées de pieux en bois blanc sulfaté, éloignés les uns des autres de 4 mètres et ayant 1 mètre hors terre ; les pieux sont reliés entre eux par trois rangées de fil de fer parallèles et équidistants.

Les ceps de vigne plantés le long de ce palissage, sont espacés de 1 mètre 40 centimètres, les deux branches princi-

pales, obtenues par le pincement, viennent d'être couchées horizontalement sur le premier rang de fil de fer inférieur; les deux rangs de fil du dessus sont destinés à servir de support et d'attaches aux branches à fruit qui prendront naissance sur les branches-mères horizontales.

Le labourage de cette vigne à la charrue a eu lieu avec un succès complet.

Cette vigne, parfaitement édifiée, est la seule qui existe d'après ce système dans le canton de Saint-Florentin. Elle est très soignée et on pense que son propriétaire mérite à tous égards, pour son établissement, une médaille d'argent.

RAPPORT DE LA 8^{me} COMMISSION SUR LE REBOISEMENT ET LES
PÉPINIÈRES, PAR M. GALLOT, INSPECTEUR DES FORÊTS.

Si l'agriculture est en honneur dans le département de l'Yonne, ce qui est attesté depuis de longues années par la puissante organisation de la Société centrale, par celle des Comices d'arrondissement et de canton, par l'éclat et la notoriété de vos concours annuels et de vos expositions ;

Si la culture de la vigne y a fait également d'immenses progrès, progrès encouragés tous les jours par vos soins, et pour les nouveaux procédés de labourage, et pour la taille rationnelle et pour la vinification ;

Il n'en est pas de même (il faut le constater avec regret), de la culture d'une autre partie importante de la propriété, je veux parler de celle des forêts, de la silviculture, en un mot.

Les propriétaires de forêts (et il y en a beaucoup dans le département) préoccupés principalement d'aménager leurs bois au point de vue exclusif de leurs intérêts et de plus grand revenu en argent, ont négligé en général de s'occuper des améliorations forestières, c'est-à-dire de l'entretien de leurs bois par semis, plantations et autres travaux.

D'autres propriétaires possédant des terrains de médiocre qualité, en coteau ou sur les plateaux élevés du département, tels que ceux que l'on trouve en si grande étendue dans les cantons de Courson, Vermenton, Chablis, Noyers, Cruzy, Ancy-le-Franc, les ont laissés en friche, ou abandonnés à la vaine pâture, plutôt que d'y tenter des essais de reboisement, et de chercher à les convertir en bois, seul genre de culture qui paraisse leur convenir.

On doit donc signaler, comme d'un heureux augure pour l'avenir, les tentatives de reboisement qui ont été faites depuis une dizaine d'années par certains propriétaires riches ou

aisés, sur des terrains de la nature de ceux dont je viens de parler, et je me ferai un devoir de vous signaler leurs noms.

Ce sont, à ma connaissance, dans l'arrondissement de Tonnerre :

MM. PRONIER, à Cruzy ; BOURGUIGNAT, à Argenteuil ; DUCHÈNE THOUREAUX, à Châtillon-sur-Seine, pour travaux exécutés sur Stigny.

Dans l'arrondissement d'Auxerre :

MM. JEANNEZ, à Vermenton ; RAOUL, à Saint-Bris.

Ces deux derniers se sont fait inscrire comme concurrents pour les médailles que votre programme, pour 1866, accorde aux travaux de reboisement les plus considérables et les mieux entendus, faits exclusivement dans l'arrondissement d'Auxerre.

Sur leurs déclarations, votre 8^{me} Commission s'est transportée sur les terrains où les travaux ont eu lieu, les a visités avec soin, et va vous rendre compte ci-après des résultats de son examen.

Les travaux de M. Edouard Jeannez étant les plus importants et les plus considérables, il convient de commencer par lui.

Travaux de M. Edouard Jeannez.

Autour de la ferme de Perrignon, qu'il possède, et sur les communes de Cravant et d'Irancy, M. Edouard Jeannez a, depuis 1855 jusqu'à ce jour, exécuté par plantations et semis, des reboisements dont l'étendue ne s'élève pas à moins de 87 hectares.

1^o Sur une friche considérable de 50 hectares d'étendue, exposée en pente peu rapide au sud-ouest, territoire d'Irancy et non loin de Cheuilly, ce propriétaire a commencé en 1862 une plantation en pin sylvestre, pin noir d'Autriche, épicéa et mélèze mélangés de quelques bouleaux ; les plants

ont été disposés sur des bandes parallèles entre elles, parallèles à l'horizon et écartées de 8 mètres.

Cet écartement était trop considérable, car il empêchait plus tard d'obtenir le massif, même en admettant une réussite complète, aussi M. Jeannez a-t-il reconnu qu'il devait compléter ce travail; et pendant les années subséquentes il a repiqué l'intervalle des bandes par des plants des mêmes essences espacés entre eux de 2 mètres en 2 mètres.

Le sol sur lequel on opérait était très aride, graveleux, pierreux, sans profondeur; le succès obtenu n'est jusqu'à ce jour que partiel, on peut l'évaluer à 5/10 de la surface ou à 50 p. 0/0, mais tous les plants qui ont résisté sont vigoureux et bien venants, à l'exception des bouleaux employés d'ailleurs en petit nombre, avec des repiquements complémentaires faits comme les précédents avec soin, le propriétaire arrivera à transformer cette vaste friche en un véritable bois, ci..... 50 hectares.

2° Sur trois parcelles de terrains semblables de 1 hectare, 3 hectares, 10 hectares, ensemble de 14 hectares, plus rapprochés de la ferme de Perrignon, le propriétaire a exécuté, depuis 1855 jusqu'à ce jour, des plantations de pin sylvestre, noir d'Autriche, mélèze, épicéa; les plantations ont généralement bien réussi.

Votre Commission a surtout remarqué une parcelle de 1 hectare plantée en 1857 en pin sylvestre presque pur, et dont le succès est complet; les pins sont bien venants et ont des hauteurs de 1 mètre 1/2 à 2 mètres.

Celle de 3 hectares, plantée en 1859 en pin sylvestre et mélèze, exposée au nord sur une pente assez forte; les mélèzes y sont très vigoureux et très bien venants; les pins sylvestres y sont moins beaux, ayant eu beaucoup à souffrir pendant les dernières années des ravages du ver qui ronge

les pousses terminales et les fait tomber ; cette circonstance a décidé, avec raison, M. Jeannez, à préférer dans ses plantations le pin noir d'Autriche au sylvestre, comme moins exposé que ce dernier aux ravages des insectes.

Quant aux 10 hectares restants de ce groupe, ils sont situés non loin de la ferme, sur une pente tournante assez rapide, exposée à l'est ; leur plantation a eu lieu de 1856 à 1860, en pin sylvestre, mélèze et ailante ou faux vernis du Japon. Il y a pour ce travail demi succès, soit réussite sur 5/10 ou 50 p. 0/0 de l'étendue totale ; les ailantes ont particulièrement bien repris, ils poussent très vigoureusement, notamment sur les terres d'un rejet de fossé qui sépare sur le plateau la parcelle reboisée des terres arables de la ferme, ci..... 14 hectares.

Sur 23 hectares situés autour de la même ferme et divisés en 5 parcelles de diverses étendues, ce même propriétaire a fait exécuter depuis 1860 jusqu'en 1865, des semis mélangés de pin sylvestre, pin maritime et noir d'Autriche.

Ces semis, qui avaient eu lieu sur des terres labourées, en même temps qu'une semaille d'avoine, ont été complétés ultérieurement par des repiquements de plants de 2 ans, de pin laricio, noir d'Autriche, mélèze et épicéa ; la réussite d'ensemble jusqu'à ce jour peut être évaluée à 5/10 de la surface ou 50 p. 0/0.

On remarque surtout la reprise du mélèze, essence précieuse qui dans les travaux de M. Jeannez à toute sa préférence avec le noir d'Autriche.

Les terrains sur lesquels on a opéré pour les 23 hectares de semis et regarnis, étaient de mauvaise qualité, pierreux, aréneux et à base minéralogique calcaire. Il faut cependant en excepter 4 hectares moins mauvais, exposés au nord ; sur ces 4 hectares, le travail d'ensemencement a eu lieu en

1863, en pin sylvestre, noir d'Autriche et maritime, et a presque complètement réussi ; on l'a évalué à 8/10 de la surface.

Total des semis..... 23 hectares.

Total des plantations et semis... 87 —

M. Jeannez tire partie de toutes les circonstances pour assurer l'avenir de ses travaux ; c'est ainsi que les parcelles de ses 23 hectares de semis ont été entourées de petits fossés, de 0,60 centimètres d'ouverture et 0,40 centimètres de profondeur, et que sur le rejet de terre intérieur il a semé de la graine d'ailante qui a parfaitement levé et qui plus tard lui donnera des sujets à transplanter ailleurs.

Il est intéressant de faire connaître les frais qu'a faits le propriétaire pour arriver aux résultats qui viennent d'être signalés.

1° Pour la plantation il a employé 7,500 à 8,000 plants par hectare, fournis par les pépiniéristes de Semur, soit à 3 fr. 50 le mille, ci..... 28 fr. »

Plus une journée et demie d'ouvrier pour placer les plants et les mettre en terre, à 2 fr. la journée, ci..... 3 » »

TOTAL... 31 fr. »

Sans compter les frais de regarni.

2° Pour les semis faits en même temps qu'une semaille d'avoine il a été employé 12 kilog. de graines mélangées par hectare, à 4 fr. le kilog.

La dépense ne s'est donc élevée qu'à 48 fr., mais sans compter les frais ultérieurs de regarni.

Ces frais, comme on le voit, sont minimes, et leur faiblesse doit encourager ceux qui seraient tentés d'imiter M. Jeannez.

Indépendamment des 87 hectares plantés et semés sur

Cravant et Irancy, M. Jeannez déclare qu'il a encore planté, de 1849 à 1860, 15 hectares de terrains calcaires et crayeux, sur Avigny, commune de Mailly-la-Ville; votre Commission n'a pas vu les plantations, le temps lui a manqué à cet effet, mais, d'après ce qu'elle a appris indirectement, les résultats seraient fort beaux, le massif serait complet ou à peu près, et l'ensemble présenterait aujourd'hui des sujets de grosseurs variables entre 0,50 centimètres et 0,70 centimètres de tour, à 1 mètre du sol; somme toute, et en ne tenant compte que des parties visitées par la Commission, M. Jeannez a reboisé depuis 40 ans, sur les territoires de Cravant et d'Irancy, 87 hectares de mauvais terrains situés à différentes expositions autour de la ferme de Perrignon.

Pour la majeure étendue de ces travaux, la réussite a été de 5/10 ou de 50 p. 0/0 et pour quelques parcelles, ainsi qu'on l'a constaté plus haut, le succès a été au complet, ou de 8/10.

M. Jeannez a su parfaitement approprier les essences résineuses employées aux terrains calcaires médiocres, sur lesquels il opérait; il a donné, avec raison, la préférence au noir d'Autriche et au mélèze. Il a fait aussi des essais heureux de plantation et de semis d'ailante.

Ce propriétaire a conduit ses travaux avec beaucoup d'intelligence et de soin, et votre Commission estime qu'à tous égards il a parfaitement mérité la médaille de vermeil accordée comme première prime dans votre programme.

Travaux de M. Raoul.

Nous passons aux travaux de M. Raoul.

M. Raoul possède une propriété en bois, assez importante, sur le territoire de Saint-Bris, provenant des domaines de l'ancien château.

La moitié de cette forêt est séparée du surplus par une grande ligne sommière et est divisée en 20 coupes annuelles bien réglées ; l'état de cette section est très satisfaisant : beaux taillis essence chêne et charme, surtout sur le replat, aux abords de la tour ; belles futaies, chênes de 2 à 3 et 4 âges, bien espacées et capables de donner de beaux produits.

La deuxième moitié de cette forêt, située au sud de la sommière, sur un sol plus mauvais, exposé au sud et à l'ouest, est bien moins bonnè que la première ; le propriétaire n'y a pas d'aménagement particulier, il exploite ses coupes, soit à 12, soit à 14, soit à 15 ans, suivant ses besoins, et ne peut en retirer que des fagots et de la charbonnette. Les réserves en baliveaux de l'âge et modernes manquent presque complètement.

Cependant M. Raoul ne néglige pas cette partie de sa propriété ; il y a fait ouvrir, depuis 4 à 5 ans, 22,000 potets dans les vides et clairières, et les a garnis de plants de chêne, bouleau et pin sylvestre ; les plantations, eu égard à la très médiocre qualité du sol, n'ont que peu réussi ; ce succès ne dépasse pas 33 p. 0/0.

Ce sont les pins qui ont repris le mieux, puis les bouleaux, les chênes en troisième lieu, c'est ce qui doit faire voir à ce propriétaire combien il est difficile de faire réussir le chêne sur des sols légers, calcaires, appauvris d'ailleurs par des exploitations trop fréquentes. Les résineux dans ce cas deviennent indispensables parce qu'ils ont un tempérament plus robuste que les feuillus et supportent mieux et la chaleur et les gelées printanières.

Au bas de cette forêt et le long d'un chemin qui la sépare des bois de M. Leblanc Duvernoy, se trouvait une friche de 3 hectares assise sur un sol léger, aréneux, exposé au sud sur

une pente assez douce. M. Raoul a entrepris le reboisement de cette friche. Il lui a fait donner un labour en plein à la charrue, et y a fait, il y a trois ans, une plantation d'essences mélangées, savoir : de bouleau, saule, marsault, pin sylvestre et cythise ou faux ébénier.

Ces plants ont bien repris, et leur réussite a été à peu près assurée par deux binages à la pioche donnés chaque année ; le succès de l'ensemble est des $\frac{2}{3}$ de la surface ou de 66 p. 0/0.

Il restera à récupérer, à l'automne prochain, cette plantation pour les essences feuillues seulement, et à faire des regarnis en mêmes essences ou en chêne, partout où il y a des vides : les chênes reprendront d'autant mieux qu'ils retrouveront un peu d'ombrage.

Ces repiquements sur 22,000 potets, cette plantation sur 3 hectares de mauvais terrains, accusent de la part de M. Raoul un goût sérieux pour les améliorations forestières, et comme en définitive ces essais sont couronnés d'une réussite qui varie entre la moitié et les deux tiers des surfaces repeuplées, votre Commission estime qu'il y a là un effort très digne d'être encouragé, et vous propose, en conséquence, de décerner à M. Raoul, comme deuxième prime, la médaille d'argent prévue par votre programme pour les améliorations forestières.

OBSERVATIONS FINALES

Après avoir terminé ce compte rendu, au nom de la Commission, je vous demanderai, Messieurs, la permission de vous soumettre une dernière observation.

Je serais désolé que vous pussiez penser que l'administration forestière de l'Yonne est restée à l'écart du mouvement qui a porté l'État, les communes et les particuliers aux

améliorations forestières, depuis la loi du 28 juin 1860, sur le reboisement des montagnes, complétée plus tard par celle du gazonnement.

Il n'en a point été ainsi.

Cette administration a, dès il y a 4 et 5 ans, recherché les terrains communaux incultes, situés en montagnes ou en plateaux, qui étaient susceptibles de reboisement. Ses études à ce sujet l'ont amenée à découvrir environ 800 hectares de ces terrains, situés principalement dans les arrondissements de Tonnerre et d'Auxerre, sur les territoires d'une trentaine de communes, et elle a soumis aux autorités locales des propositions de reboisement; malheureusement son appel n'a pas été entendu, peu de communes y ont répondu, de telle sorte que les travaux de reboisement, entrepris depuis 1862, n'ont pu avoir lieu que sur une petite échelle.

Il n'y avait pas, du reste, de contrainte à exercer, puisque le département de l'Yonne a été classé, à la suite de la loi de 1860, parmi ceux où les reboisements ne sont que facultatifs.

Je citerai cependant quelques communes qui ont montré du bon vouloir.

Ce sont celles de Tanlay, Épineuil, Tonnerre et Dyé, dans l'arrondissement de Tonnerre; et celles de Milly, Trucy-sur-Yonne et Méry-sur-Yonne, dans l'arrondissement d'Auxerre.

Les travaux entrepris ont été exécutés au moyen de faibles ressources des dites communes et d'un fonds de secours de 4,200 fr. voté chaque année par le Conseil général et convenablement réparti.

Ils ont porté depuis 1862 sur les étendues ci-après :

A Tanlay.....	3 hect.
A Épineuil (<i>friches</i>).....	6
A Tonnerre.....	3

A Dyé (<i>friches</i>).....	24 hect.
A Milly.....	6
A Trucy-sur-Yonne (<i>friches</i>).....	40 87
A Méry-sur-Yonne (<i>friches</i>).....	44 37
	<hr/>
TOTAL...	64 24

Les essences employées ont été généralement le chêne, le bouleau et le pin sylvestre.

On a procédé tantôt par semis pour le chêne après labour en plein , notamment sur les friches d'Épineuil et de Dyé, et d'autres fois par plantations et semis, sur Milly, Trucy-sur-Yonne et Méry. Sur cette dernière commune, il a été pratiqué des plantations d'essences variées qui ont bien réussi.

Les succès obtenus jusqu'à ce jour varient entre 4/10 et 6/10 des étendues totales reboisées , mais il est complet sur les friches de la commune de Dyé, où un semis de 24 hectares en glands a été, à l'automne dernier, exécuté dans les meilleures conditions.

Cette commune aurait pu être appelée à concourir pour les récompenses que vous avez fondées cette année, si elle avait fait partie de l'arrondissement d'Auxerre.

Au moyen de regarnis pratiqués avec soin, nos travaux se compléteront, et je me réserve de signaler ultérieurement ces travaux de reboisement à la Société centrale, et d'appeler sur eux son examen par des Commissaires qui seront pris, bien entendu, en dehors des agents de l'administration des forêts.

PRIMES ET RÉCOMPENSES.

PRIX DÉPARTEMENTAUX.

FAMILLES AGRICOLES.

Prix donné par M. le président de la Société centrale.

Une médaille d'or ou 200 fr., M^{me} veuve Faivre, à Brécy, commune de Saint-André-en-terre plaine, âgée de 84 ans, mère de dix enfants, tous élevés dans l'agriculture.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

I. INSTITUTEURS.

1. prix. Donné par M. Javal. Une médaille de vermeil et 200 fr., M. Gillet, instituteur à Charny.
2. prix. Une médaille d'argent et un traité d'agriculture, M. Musset, instituteur à Chéroy.

II. INSTITUTRICES.

1. prix. Donné par M. Javal. Une médaille de vermeil et 150 fr., M^{me} Gulttron, née Galimard, de Saint-Florentin, instit. à Charbuy.
2. prix. Une médaille d'argent et traité d'économie rurale, M^{lle} Fourier, instit. à Courson.

SERVITEURS AGRICOLES.

I. HOMMES.

DOMESTIQUES, LABOUREURS ET CHARRETIERS.

1. prix. Une méd. d'argent et un livret de la caisse d'épargne de 80 fr., Louis Larrivée, depuis 24 ans chez M. Delions, à Brannay.
2. prix. Une méd. de bronze et un livret de la caisse d'épargne de 50 fr., Gabriel Goberot, depuis 18 ans chez M. de Fontaine, à Fontaine-la-Gaillarde.

BERGERS.

1. prix. Une méd. d'argent et livret de 80 fr., Théophile Jay, depuis 36 ans chez M. Quicroit, fermier, à Lassel.
2. prix. Une méd. de bronze et livret de 50 fr., Florentin Frontier, depuis 19 ans chez M. Gallois, fermier, à Bouineuf.

II. FEMMES, SERVANTES DE FERME.

1. prix. Une méd. d'argent et livret de 60 fr., Julienne Poulet, chez Mme veuve Lauré, à Villefranche.
2. prix. Une méd. de bronze et livret de 40 fr., Adélaïde Durlet, chez M. Ed. Mignot, à Soumaintrain.

EXPOSITION DE BESTIAUX.

RACE BOVINE.

TAUREAUX.

1° Agés de plus de 30 mois.

1. prix. Une méd. d'argent et 75 fr., M. Beauvais, hollandais.
2. prix. Une méd. de bronze et 50 fr., M. Brunot Jules, d'Hauterive, normand-hollandais.

2° Agés de moins de 30 mois.

1. prix. Une méd. d'argent et 50 fr., M. Beauvais.
2. prix. Une méd. de bronze et 40 fr., M. Berthelin Ambroise, à Germigny, croisé suisse.

VACHES DE TOUTES RACES.

1. prix. Une méd. d'argent et 50 fr., M. Thierry, à la ferme de Regnard, norm.
2. prix. Une méd. d'argent et 45 fr., M. Brunot, à Hauterive, norm.
3. prix. Une méd. de bronze et 40 fr., M. Beauvais.
4. prix. Une méd. de bronze et 35 fr., M. Fourrez, aux Veugnies, c. de Leugny, charolaise.
5. prix. Une méd. de bronze et 30 fr., (Prix de la ville de Saint-

Florentin), M. Moreau Florentin, à Germigny, suisse.

6. prix. Une méd. de bronze et 25 fr., (Prix de la ville de Saint-Florentin), Mme veuve Rousseau, à Saint-Florentin, vache bret.

GÉNISSES DE TOUTES RACES.

Agées de 2 ans au plus.

1. prix. Une méd. d'argent et 40 fr., M. Brunot, norm.
2. prix. Une méd. de bronze et 35 fr., M. Beauvais, holl.
3. prix. Une méd. de bronze et 30 fr., M. Fourrey, croisé niver-nais.
4. prix. Une méd. de bronze et 25 fr. (Prix de la ville de Saint-Florentin), M. le comte de la Bourdonnaye, à Avrolles.
5. prix. Une méd. de bronze et 20 fr. (Prix de la ville de Saint-Florentin), M. Moreau Théod. à Germigny.

RACE OVINE.

BÉLIERS DE TOUTES RACES.

Agés de 1 an au moins et de 4 ans au plus.

1. prix. Une méd. d'argent et 75 fr., M. Brunot, d'Hauterive, dishley pur.
2. prix. Une méd. d'argent et 60 fr., M. Thierry, ferme Regnard, mérinos.
5. prix. Une méd. de bronze et 40 fr., M. Léon Berthelin, Germigny, mérinos.

BREBIS ET GANDINES DE TOUTES RACES.

(Lot de dix bêtes au moins.)

1. prix. Une méd. d'argent et 75 fr., M. Brunot.
2. prix. Une méd. d'argent et 60 fr., M. Lordereau, à Pontigny.
3. prix. Une méd. d'argent et 50 fr., M. Léon Berthelin, à Germigny.
4. prix. Une méd. d'argent et 40 fr., M. Ambroise Berthelin, à Germigny.

RACE PORCINE.

VERRATS.

Prix unique. Une méd. d'argent et 30 fr., M. Beauvais, pour l'ensemble de ses porcs, verrats et truies.

VOLAILLES ET ANIMAUX DE BASSE-COUR.

Une méd. de bronze à M. de La Bourdonnaye, pour son exposition de volailles du Mans.

Une méd. de bronze à M. Lemoing, poules padoue argentées.

Une méd. de bronze et 10 fr. à Mme Sallot, pour ses animaux de basse-cour.

MACHINES AGRICOLES.

Rappel de médaille et 20 fr., MM. Robert, Auxerre, charrue.

Rappel de médaille et 15 fr., Mauny, Sens, charrue.

Rappel de méd. d'argent et 10 fr., Murlon, à Montigny, charrue à vigne.

Rappel de méd. d'argent et 10 fr., Naslot, de Champs, instruments divers.

Rappel de méd. d'argent et 20 fr., Rouot, de Châtillon-sur-Seine, machine à battre.

Rappel de méd. et 20 fr., Huchard, à Sens, batteuse.

Rappel de méd. et 10 fr., Pujol, à Pont-sur-Vanne, charrue.

Une méd. d'argent et 10 fr., Dubois, de Champlost, pour l'emploi persévérant de la charrue à vigne.

Une méd. d'argent et 20 fr., Drouot, de Provins, tarares perfect.

Une méd. d'argent, Robin, de Saint-Florentin, charrue en fer, coutre à coulisse.

Une méd. d'argent et 10 fr., Nault, à Joigny, baratte.

Une méd. d'argent, Jacquemier Prosper, Saint-Florentin, fabrication supérieure de cordages.

Une méd. d'argent et 10 fr., Finot, de Montigny, charrue à vigne.

Une méd. de bronze et 10 fr., Brisset, vig. à Auxerre, pioche.

Une méd. de bronze, Baudoin, à Saint-Florentin, roues.

Une méd. de bronze, Marchet, à Saint-Florentin, roue à triple raie.
Une méd. de bronze, Robert Louis, à Saint-Florentin, porte-bouteilles très-ingénieux.

Une méd. de bronze et 10 fr., Periard, marbrier, à Chablis, cheminée en pierre du pays.

Une méd. de bronze et 10 fr., bautret, maréchal, à Villiers-Vineux, charrue en fer.

Une méd. de bronze, Mouturat, à Bouilly, coupe-racines.

Une méd. de Bronze, Portier Germain, à Saint-Florentin, peloir à osier et boteleur.

Une méd. de bronze, Jasey, à Saint-Florentin, batteuse.

Une méd. de bronze et 10 fr., Thériot, à Tonnerre, coutellerie.

Une méd. de bronze et 10 fr., Monin, à Chablis, charrue à vigne avec attelage perfectionné.

Mention honorable et 10 fr., Michel, à Branches, charrue à vigne.

Rappel de méd., Rativeau, de Brienon, charrue.

Rappel de méd. et 10 fr., Lorot-Garet, de Vrain, charrue à vigne.

Rappel de méd. et 30 fr., Boudin, d'Avallon, charrue.

PRIX D'ARRONDISSEMENT.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Aux instituteurs :

1. prix. Une méd. de vermeil et un traité d'agriculture, M. Coste, instituteur à Chatenay, c. de Courson.
2. prix. Une méd. d'argent et un traité d'agriculture, M. Fournols, instituteur à Héry.
3. prix. Une méd. de bronze et un traité d'agriculture, M. Descaves, instituteur, à Bouilly.

Aux institutrices :

1. prix. Une méd. de vermeil et un ouvrage d'économie rurale, Mlle Ferrand, institutrice à Auxerre.

2. prix. Une méd. d'argent et un traité d'économie rurale, Mlle Rémond, institutrice à Escamps.

DOMESTIQUES, LABOUREURS ET CHARRETIERS.

1. prix. Une méd. d'argent et livret de 80 fr., Adolphe-Casimir Dupré, depuis 23 ans chez M. Félix Bourgoin, à Reboursaux.
2. prix. Une méd. de bronze et livret de 50 fr., Alexandre Chocat, depuis 20 ans chez M. Chantemille, à Beauvoir.

BERGERS.

Prix unique. Une méd. d'argent et livret de 80 fr., Joseph Marmottant, depuis 21 ans à la ferme de Beauvais.

SERVANTES.

Prix unique. Une méd. d'argent et livret de 60 fr., Béate-Givaudin, basse-courière, chez M. Beauvais, à Crécy ; ayant 45 ans de service dans deux maisons (M. Glaise à Noël, et M. Beauvais).

VITICULTURE.

Aux propriétaires vigneronns qui auront introduit dans leur culture les plus utiles améliorations.

1. prix. Une méd. d'or, M. Sellier, gendre Garnier, propriétaire à Chablis, 4 hectares cultivés à la charrue.
2. prix. Une méd. de vermeil, M. Mottot, gendre Billaut, propriétaire, à Chablis, 3 hectares 50 ares cultivés à la charrue.
3. prix. Une méd. d'argent, M. Michaut, gendre Huguenin, propriétaire, à Saint-Florentin, culture de sa plante des Lames.

Aux vigneronns-tâcherons qui auront le mieux taillé, cultivé et entretenu les vignes confiées à leurs soins :

1. prix. Une méd. d'argent et livret de 60 fr., Charles Lendormi, à Chablis.

2. prix. Une méd. d'argent et livret de 50 fr., Minot Auguste, à Saint-Bris.

3. prix. Une méd. de bronze et livret de 40 fr., Boisseau Justin, à Chablis.

4. prix. Une méd. de bronze et livret de 35 fr., Prévost François, à Saint-Bris.

Rappel de médaille obtenue au concours d'Auxerre, en 1861, avec mention très-honorable, à Serveau Louis, à Chablis.

Mention honorable à Allard Étienne, à Chemilly, près Seignelay.

— à Droin Auguste, — —

PRIX SPÉCIAUX POUR LE CANTON DE CHABLIS.

1. prix. Une méd. d'argent et prime de 50 fr., Costal-Droin, à Chablis, culture à la pioche.

2. prix. Une méd. de bronze et prime de 30 fr., Colombat-Costal, à Chablis, culture à la pioche.

Aux vigneron-tâcherons qui auront labouré la plus grande étendue de vigne à la charrue :

1. prix. Une méd. d'argent et prime de 50 fr., Fèvre-Moreau, Chablis.

2. prix. Une méd. d'argent et prime de 30 fr., Brisset Philippe, Auxerre, chargé de la vigne d'essais de la Société centrale.

HORTICULTURE.

Une méd. d'argent, Bornet, vigneron, à Saint-Florentin, pour ses pépinières d'arbres fruitiers et forestiers.

Une méd. d'argent, Maigrot, jardinier de M. Roux, à Monéteau.

Une méd. d'argent, Célestin Fèvre, jardinier chez M. Dodun, à Chemilly, près Seignelay.

Une méd. de bronze, Robert Thomas, à Saint-Florentin.

— et Victor Jacquin, à Saint-Florentin, pour les beaux produits de leur culture maraîchère.

Méd. d'argent, Vezin, maître d'hôtel, à Saint-Florentin, pour la belle conduite et la taille de sa treille.

EXPOSITION HORTICOLE.

Rappel de méd. de vermeil, Pichery aîné, de Villeneuve-sur-Yonne.

Rappel de médailles, Duthoo, d'Auxerre.

Une méd. de vermeil, Guénier, de Flogny, exposition de fleurs, fruits, conifères, plantes vertes, etc.

Une méd. d'argent, Chevance, jardinier-pépiniériste, à Lordonnois, exposition de fruits.

Une méd. de bronze et prime de 20 fr., Fèvre, de Chemilly, chez M. Dodun.

Une méd. de bronze, Joseph Heine, jardinier, à Sens, dahlias.

Une méd. de bronze, Basté, de la Chap.-Vieille-Forêt, fruits et fleurs.

Mention honorable, Émile Canin, de la Chap.-Vieille-Forêt, légumes.

Mention honorable, Colin, de Beaumont, légumes.

PRODUITS DIVERS.

Rappel de méd. d'or et prime de 25 fr., Milon, d'Héry, pour les produits de son usine de Rouvray.

Une méd. d'argent, Foulmie, de Saint-Florentin, produits de sa tuilerie.

Une méd. de bronze, Michecoppin, de Dannemoine, liqueurs.

Une méd. de bronze, Lirons et Évrat, à Ervy, pour leurs liqueurs.

APICULTURE.

Une méd. de vermeil (prix hors concours), Moreau, des Bois-du-Mont, commune de Thury, exposition de produits apicoles.

Une méd. d'argent, Binet, de Sementron, exposition de produits apicoles.

Une méd. de bronze, Passey, à Montigny.

Une méd. de bronze, Tissier, à Roffey.

Mention honorable, Viault, instituteur, à Quennes.

Mention honorable, Meaume, à Chailley.

Mention honorable, Prestat, à Bœurs, pour sa ruche d'observation.

SILVICULTURE.

Une méd. de vermeil, Édouard Jeannez, propriétaire, à Vermenton,
pour ses travaux de reboisement.

Une méd. d'argent, Raoul, à Saint-Bris, pour ses plantations forestières.

PISCICULTURE.

Une méd. de vermeil à M. de Montachet, à Turny, pour les résultats obtenus dans son établissement de pisciculture.

SÉANCE DU 3 DÉCEMBRE 1866.

PRÉSIDENCE DE M. GUICHARD, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à une heure.

Prennent place au bureau M. Challe, vice-président, M. Rouillé, secrétaire, M. Joly, trésorier.

Le procès-verbal de la session publique est lu et adopté.

M. Arthur Savatier-Laroche, au nom de la commission de comptabilité, déclare que les comptes de l'exercice 1865 sont exactement établis, que les recettes et les dépenses en sont régulièrement justifiées. Il propose à la Société de les approuver en tout leur contenu. Les conclusions de la commission de comptabilité sont mises aux voix et adoptées.

La Société avait ajourné à cette séance la distribution des prix réservés par le programme de son concours annuel aux améliorations agricoles. M. Pinard, rapporteur de la commission de visite des fermes, fait observer que plusieurs circonstances se sont opposées à la visite, en temps utile, de toutes les exploitations concurrentes ; la commission, par son organe, propose à la Société de se borner encore aujourd'hui à décerner les prix des fermiers, et de décider que la visite des exploitations des propriétaires sera faite du 15 mai au 15 juin prochain, en même temps que celle des fermes de l'arrondissement dans lequel se tiendra le concours de 1867.

La Société adopte cette proposition.

En conséquence, et conformément aux conclusions de la commission, la Société décide que le premier prix, consistant en une médaille de vermeil et une somme de 200 fr.,

sera attribué à M. Petit, de Vincelles, et le deuxième prix, qui consiste en une médaille d'argent et une somme de 150 fr., à M. Emery, fermier, à la Loge, commune de Sacy.

Elle accorde enfin à M. Beauvais, fermier à Crécy, un rappel de la médaille d'or par lui obtenue au concours régional d'Auxerre.

M. Guichard soumet à l'assemblée quelques réflexions au sujet des réformes qu'il pourrait être utile d'apporter dans les dispositions du programme des concours, spécialement en ce qui touche le nombre des primes qu'un même exposant pourrait obtenir dans la même catégorie, sur l'opportunité de diviser les arrondissements d'Auxerre et de Joigny en deux sections pour les prix nécessitant une visite, en raison de leur étendue; il demande aussi à la Société si elle ne croirait pas bon de créer une commission permanente qui aurait pour attribution de s'occuper des moyens d'amélioration de la race bovine.

Diverses observations sont échangées par M. de Rochechouart, M. Petit, M. Challe, M. Lepère et M. Brunot, sur la première partie des propositions de M. Guichard.

Le secrétaire donne lecture d'une lettre de M. Delions, trésorier du commerce de Sens, contenant également différentes propositions relatives aux mêmes objets.

La Société décide que l'examen de ces questions sera renvoyé à une commission spéciale qui fera son rapport à la prochaine séance.

Cette commission est composée de MM. Guichard, Alexandre Lacour, de Fontaine, Petit, Pinard, Brunot, Beauvais, Bourgeon, Bonnaut, Delions et Challe.

M. Gallot, inspecteur des forêts, donne lecture d'un mémoire sur les inconvénients des courtes révolutions dans les

bois des particuliers et surtout dans les bois traités en taillis sous futaie.

La Société vote l'impression de ce mémoire dans le bulletin de la Société.

Le secrétaire rend compte du nouveau mode de culture appliqué par M. de Montigny à l'igname de Chine. La Société décide que ce rapport sera inséré au bulletin.

M. Pinard, rapporteur de la commission chargée de visiter les plantations d'igname de M. de Montigny, propose de décerner une médaille d'argent à M. Rousseau, jardinier au château de Guilbaudon, pour son intelligente coopération aux essais de M. de Montigny.

Cette proposition est mise aux voix et adoptée.

M. Pinard rend compte du résultat qu'il a obtenu de la semence du blé généalogique Hallet. Il a semé 4 litre 45 centilitres à 32 centimètres, il a récolté 47 litres, soit seize fois la semence, environ 22 hectolitres à l'hectare. La terre était très-médiocre, il pense qu'il n'aurait pas récolté la même quantité d'autre blé dans les mêmes conditions.

M. Bernot, de Neuvy-Sautour, en a semé 50 centilitres dans une terre légère, à fond calcaire, il a obtenu 46 litres, soit trente-deux fois la semence. Le grain est aussi beau que la semence. M. Bernot ne doute pas que, si ce blé avait été semé moins tardivement dans une terre mieux préparée, le résultat eut été encore plus avantageux. M. Bernot fait observer que vers le mois de décembre il avait répandu sur la terre du grand fumier pour préserver la semence contre la gelée.

Le secrétaire donne lecture d'une lettre de M. Esclavy, un des membres auxquels la Société avait confié le soin d'expérimenter le broôme de Schrader. Il en résulte que M. Esclavy a semé sa graine dans une assez bonne terre, à sous-sol argileux, qu'elle a fourni de fortes talles et qu'il a recueilli

environ 2 litres de graine qui laisse, il est vrai, beaucoup à désirer sous le rapport de la qualité. M. Esclavy attribue ce vice à l'excessive humidité de l'année. En résumé, M. Esclavy estime que cette plante pourrait donner d'abondants produits et rendre de réels services.

Au rapport de M. Charié, M. le baron Duchesne a semé environ 2 litres de graine dans un terrain d'alluvion. Il a récolté 40 doubles décalitres. Il a fait plusieurs coupes avant de laisser monter. Il a constaté que les vaches étaient très-friandes de ce fourrage. Il se propose d'ensemencer 4 hectare environ de cette graminée.

M. de Rochechouart dit qu'une partie de ce qu'il a semé a été ravagée par la gelée, que ce qui a survécu traînait sur le sol et présentait de grandes difficultés pour le fauchage. En somme, il n'a pas obtenu de résultats satisfaisants, bien qu'il eut semé dans d'excellentes conditions.

En présence de ces divergences, la Société ne croit pouvoir se prononcer, quant à présent, sur le mérite de cette plante, et prie ceux de ses membres qui ont de la graine, de continuer leurs expériences et de la tenir au courant de leurs résultats.

M. Brivois lit un mémoire sur les abus qui se produisent et se perpétuent dans les titres de propriété, et sur la nécessité d'une réforme dans le régime actuel de la propriété foncière pour la transmission et la conservation des biens. L'auteur indique comme solution du problème la réfection du cadastre avec application des titres, l'obligation de relater dans les actes translatifs et déclaratifs de propriété le numéro du plan cadastral, etc., enfin il émet quelques idées sur la manière la plus économique pour l'État de procéder à cette grande opération du cadastre.

L'assemblée, s'associant à la pensée de M. Brivois, décide

que son mémoire sera transmis par les soins du bureau à la commission du Corps législatif à laquelle sera renvoyé l'examen du projet de Code rural.

La Société fixe aux dimanche et lundi de la Pentecôte, 9 et 10 juin, l'époque de son concours de 1867, qui se tiendra dans la ville de Sens, de concert avec le comice de cet arrondissement.

La séance est levée à quatre heures.

D'UN NOUVEAU MODE DE CULTURE DE L'IGNAME
DE M. DE MONTIGNY.

(Communication faite par le Secrétaire.)

M. de Montigny, notre collègue, l'importateur en France de l'igname de Chine (*dioscorea batatas*), avait dû constater qu'un des obstacles les plus sérieux à la propagation de cette plante était dans la difficulté d'extraction des rhizômes. Il résolut de chercher le moyen de parer à cet inconvénient en modifiant la culture. Ses expériences n'ont pas été infructueuses ainsi que vous en pourrez juger.

Le 27 septembre 1866 je reçus de M. de Montigny une caisse de rhizômes d'igname d'une magnifique venue, obtenus dans les conditions particulières que révélait la lettre suivante qui accompagnait cet envoi :

« Guilbaudon, le 27 septembre 1866.

« Monsieur et cher collègue,

« Je viens de terminer, avec un succès complet, une expérience en faveur de laquelle je pense devoir solliciter tout l'intérêt de notre honorable Société.

« Je savais par tradition que les Chinois, dans la culture de l'igname (*dioscorea batatas*), se contentaient, une planche en ados une fois établie et les tubercules arrivés au point de grosseur désiré par eux, d'extraire ces tubercules et de remplacer simplement le collet de la plante coupé à six ou sept pouces de longueur pour retrouver, l'automne suivant, des tubercules qui ont atteint toute leur grosseur.

« Vers la fin de novembre dernier, pour faire cette expérience, je fis opérer devant moi, par le sieur Rousseau, mon jardinier, l'extraction d'une planche de ces ignames arrivées

à la troisième feuille, et j'en fis replacer les collets à l'endroit qu'ils occupaient primitivement, en lui recommandant ce nouveau mode de culture.

« Il y a quelques jours, le sieur Rousseau, désirant en voir les résultats, déterra deux de ces tubercules et fut très-étonné de les trouver, après environ dix mois, de la même grosseur que ceux qui comptaient trois années de végétation ; averti de ce fait extraordinaire, j'en fis extraire devant moi quatre que je vous envoie comme spécimen ; l'un d'eux pèse un kilogramme 670 grammes.

« Ce nouveau mode de culture présente, en économie de temps et de travail, des avantages si considérables, que j'ai cru utile de vous envoyer le sieur Achille Rousseau lui-même, dont je ne saurais trop louer les soins et l'intelligence en cette circonstance, afin qu'il en donne tous les détails et reçoive l'approbation qu'il mérite.

« Veuillez, Monsieur et cher collègue, faire connaître ce fait à notre honorable président ; je serais heureux et reconnaissant que notre Société le communiquât ainsi que les spécimen, à S. E. M. le maréchal Vaillant, président de la Société impériale et centrale d'horticulture, qui tient en ce moment même une exposition à Paris.

« Le résultat obtenu étant dû au travail intelligent de mon jardinier, il serait juste que cette communication fût faite au nom de ce laborieux cultivateur.

« La durée de cette plante étant indéfinie, vous voyez que chaque petit cultivateur pourrait avoir, à bien peu de frais et de travail, dans une planche en ados de quelques mètres d'étendue, un magasin permanent de bonne et saine fécule, bien utile devant la dégénérescence malheureusement continue de notre tubercule nourricier, la pomme de terre. »

« Veuillez agréer, Monsieur et cher collègue, mes sentiments de haute considération et de dévouement.

« C. DE MONTIGNY. »

Je me rendis au désir exprimé par M. de Montigny, et j'adressai aussitôt à S. Exc. le maréchal Vaillant, président de la Société centrale d'horticulture de France, dont l'exposition devait prochainement s'ouvrir, la caisse de tubercules d'igname, en lui exposant sommairement les conditions dans lesquelles ces produits avaient été obtenus.

Cet envoi me valut de la part de l'illustre maréchal une lettre aussi intéressante que circonstanciée sur la culture de l'igname, à laquelle il s'est beaucoup adonné lui-même. Je ne puis mieux faire que de la lire du premier mot jusqu'au dernier :

« Paris, 30 septembre 1866.

« Monsieur le Secrétaire,

« J'ai reçu la lettre que vous avez bien voulu m'adresser le 28 de ce mois, relativement à une nouvelle manière de cultiver l'igname-Montigny, manière essayée par M. Rousseau, jardinier, à Guilbandon. Je donnerai lecture de cette lettre à la Société que j'ai l'honneur de présider, à sa plus prochaine réunion.

« D'ici là vous seriez bien bon si vous vouliez entrer dans quelques détails de plus sur le procédé de culture Rousseau. Qu'entendez-vous par une planche en ados ? Est-ce tout simplement une planche plate bordant un mur, ou bien n'est-ce pas une planche en billon ? Si c'est un billon, quelle largeur a-t-il à sa base ? Quelle hauteur a-t-il ? Où se plantent les collets ou sommités de tiges coupés à 20 centimètres de longueur ? A quelle distance met-on les collets l'un de l'autre, tant dans le sens des rangées que dans le sens de la largeur ?

Quel terrain convient le mieux ? Quel fumier, compost, ou amendement est-il opportun de lui donner ? Il faut que nous réussissions et puissions proclamer la supériorité incontestable du procédé de M. Rousseau.

« Je cultive l'igname depuis quinze ans à peu près ; j'ai fait de mon mieux pour propager cette culture ; la cause de ce précieux légume est gagnée maintenant ; en Algérie, il donne des produits magnifiques ; en Poitou, dans le département du Jura, à Paris, on commence à le rechercher pour les tables des riches ; il faut maintenant le mettre à la portée du pauvre, et puisque les pommes de terre semblent vouloir nous abandonner encore une fois, il faut que l'igname nous vienne en aide et supplée à l'ingrate Parmentière.

« J'ai procuré, il y a une dizaine d'années, à l'habile M. Hardy, d'Alger, des graines de l'igname *femelle*, car nous n'avions, avant que M. de Montigny ne m'envoyât une douzaine de ces petites graines, que l'igname mâle avec ses fleurs si jolies, si odorantes. Les graines que j'avais gardées pour moi ont levé, grandi, fleuri, mais il n'y a pas eu de fécondation. M. Lesèble, horticulteur amateur très-distingué, qui habite le château de Rochefuret, dans l'Indre-et-Loire, a également fait des essais sur la graine de l'igname femelle, mais il n'a eu non plus de fécondation. M. Hardy a été plus heureux à Alger, et il a eu des produits *améliorés* principalement sous le rapport de la forme des ignames qui, au lieu d'être si démesurément longues et profondément engagées dans le sol, affectent déjà des formes plus ramassées, plus rondes, en un mot d'un arrachage plus facile, car là est le reproche très-réel que l'on fait à l'igname. J'ai trouvé au palais impérial, bâti par le Prince Eugène, à Milan, des ignames dont on ne s'occupait plus parce qu'on reculait devant la difficulté de l'extraction : j'ai voulu en faire arracher

trois ou quatre : elles avaient plus d'un mètre de longueur et 15 centimètres de largeur au point de leur plus grande épaisseur (J'en ai vu au reste d'aussi volumineuses à une exposition horticole de Dijon, il y a quelques années ; elles venaient de Dôle). Les ignames de Milan demandaient chacune plus d'une journée d'homme pour être arrachées, et encore le collet se cassait-il le plus souvent.

« Il est bien évident qu'on ne peut utilement se livrer à la culture d'un légume si difficile à faire sortir de terre : aussi ai-je adopté depuis cinq ans à peu près un mode de culture que je vais vous indiquer. Est-il de moi ? M'a-t-il été communiqué par M. Lesèble ? Je n'en sais plus rien : peu importe d'ailleurs.

« Sur une planche fumée l'année précédente, car l'igname paraît redouter le fumier neuf, je trace des lignes distantes de 15 ou 16 centimètres, et dans ces lignes je fais des trous de quelques centimètres de profondeur dans lesquels je place des tronçons de collets d'ignames, tronçons larges de 2 à 3 centimètres seulement ; on les met à fleur de terre ; puis on ne s'en inquiète plus ; on laisse les tiges ramper à terre, et au mois d'août ou de septembre, on trouve sous ses tiges une abondante récolte de bulbilles, grosses comme des pois, des noisettes, de petites noix même, dont quelques-unes ont déjà une ou deux petites feuilles et des racines de quelques millimètres de longueur. Je reviendrai tout-à-l'heure sur les bulbilles.

« On comprend que des tronçons plantés à 16 centimètres l'un de l'autre ne peuvent pas donner des ignames de la grosseur de celles de Milan ; mais, au bout de la première année, si on a planté des collets de 15 à 20 centimètres de longueur avec bourgeon terminal, ou au bout de la deuxième végétation si on s'est servi de petits tronçons, on a des ignames

de 30 à 35 centimètres de longueur et de 5 centimètres de grosseur (diamètre) d'un arrachage très-facile et non moins bonnes, sinon meilleures, que les ignames monstres pour la cuisine. En commençant par faire une petite jauge à une des extrémités de la planche, on voit que celle-ci peut être en *arrachage réglé*, et que chaque jour on y prendra, pour ainsi dire immédiatement, ce dont on aura besoin. C'est très-commode, je puis vous en donner l'assurance. Toutefois, le procédé de M. Rousseau peut avoir des avantages d'une autre espèce, et je l'essayerai dès le mois de novembre prochain si vous me faites l'honneur de me renseigner sur son application, comme je vous en fais de nouveau la prière.

« Un mot des bulbilles qui sont bien précieuses aussi. Je les ramasse, je les place, sans les planter, près les unes des autres et pour ainsi dire à se toucher : un mètre carré de terrain en contiendrait une énorme quantité. J'y répands un peu de terre fine ou de vieux terreau pour les couvrir seulement ; puis sur cette terre j'étale un peu de paille de litière pour empêcher les grosses gouttes de pluie de tout bousculer. Je fais la plantation au mois de septembre, aussitôt les bulbilles récoltées, et à l'automne suivant j'ai autant de petites ignames de 3 ou 4 centimètres de longueur qui sont admirablement bonnes pour être replantées, à la distance de 15 centimètres, au printemps suivant. J'ai toujours planté au mois d'avril ; M. Rousseau plante en novembre ; peut-être a-t-il raison, je verrai.

« Il va sans dire qu'on peut mettre des bulbilles dans de petits sillons et les moins serrer que je l'ai dit ; elles n'en viennent que mieux peut-être. Dans tous les cas, il est inutile de s'attacher à les enterrer la tête en haut ; posées comme elles tombent et pour ainsi dire versées sur la terre, elles poussent très-bien.

« M. de Montigny, à qui on devrait décerner une récompense nationale pour nous avoir fait connaître l'igname de Chine, nous a fait un autre cadeau : c'est le *shang-ton*, espèce de chou ou de salade qui se sème en juillet. J'en cultive depuis trois ans ; c'est délicieux, cuit, cru, de toutes manières, en salade, autour de la viande. La belle duchesse de Malakoff s'en régale quand elle me fait l'honneur de dîner chez moi. M. le comte de Montigny vous en a sans doute donné de la graine ; j'en ai donné dans la Côte-d'Or, à notre Société centrale, etc., etc. Partout on en est très-content.

« Veuillez agréer, Monsieur le secrétaire, l'assurance de toute ma considération.

« Le maréchal VAILLANT. »

Voulant satisfaire aux désirs de l'illustre et savant auteur de la lettre qui précède, je demandai à M. de Montigny de vouloir bien me donner de plus amples détails sur son procédé de culture ; j'en reçus la lettre suivante dont je transmis aussitôt copie à S. E. le maréchal Vaillant, et dans laquelle trouveront tous les renseignements désirables ceux de nos collègues qui voudraient, de leur côté, se livrer à la culture de cette plante.

« Guilbaudon, le 25 octobre 1866.

« Monsieur et honorable collègue,

« Pour satisfaire autant qu'il est en moi à vos questions sur la culture de l'igname de Chine, je vous dirai :

« 1^o Que notre terrain est de nature sablonneuse, et par conséquent très-meuble ; qu'à 50 ou 60 centimètres de profondeur on rencontre un tuf argileux de 40 à 45 centimètres d'épaisseur environ, au-dessous duquel on retrouve le sable pur ;

« 2^o Que ce terrain n'a jamais été fumé ;

« 3° Que sur ce terrain, j'ai fait faire, il y a environ deux ans et demi, des planches en ados d'à-peu près 5 mètres de longueur sur un mètre de largeur et 25 à 30 centimètres de hauteur, sur lesquelles j'ai fait planter de très-petits tronçons de tubercules par 3 en largeur et 40 en longueur, c'est-à-dire environ 30 petits morceaux par planche ;

« 4° Que l'année dernière, depuis le milieu de novembre jusqu'au mois de mars de cette année, j'ai fait extraire des tubercules déjà très-gros, en laissant en place les collets coupés à une profondeur de 6 à 7 pouces, et ayant bien le soin (ceci est à remarquer) de ne découvrir ces collets que d'un côté et juste ce qu'il fallait pour trouver le tubercule, de façon à laisser auxdits collets le plus possible de chevelu intact ;

« 5° Que ce sont les produits de ces collets que je recueille aujourd'hui, ils n'ont par conséquent que huit à dix mois au plus de végétation, en laissant toujours bien entendu leurs collets coupés à 6, 7 et 8 pouces de profondeur.

« De cette façon, les ados une fois faits, cette culture peut durer indéfiniment et fournir ainsi une réserve permanente d'abondante et nutritive fécule aux cultivateurs, même les plus pauvres, puisqu'ils n'ont pour l'obtenir que quelques mètres de terrain à employer.

« Mes ados primitifs étaient mal faits ; ils étaient trop bas ; car il faut au moins qu'ils aient de 40 à 50 centimètres de hauteur.

« Mon jardinier, M. Rousseau, pense, en outre, et je crois qu'il a raison, qu'il ne faut faire les planches en ados que d'une largeur de 40 à 50 centimètres, sur une longueur indéfinie, et ne planter l'igname que sur deux rangs en largeur, afin de pouvoir atteindre le tubercule en grattant simplement

sur les côtés de l'ados à 25 ou 30 centimètres de profondeur pour opérer la section du collet sans le découvrir.

« Je ne dois pas oublier également de faire remarquer que plus la tige de cette plante extraordinaire se développe et prend d'élévation, plus le tubercule est gros. J'ai donc toujours fait mettre à chaque pied des tuteurs de 2 mètres $1/2$ à 3 mètres de hauteur, au-dessus desquels ces tiges s'élevaient encore de près d'un mètre et formaient des buissons épais et impénétrables du plus bel aspect, fournissant en grande quantité des bulbilles très-grosses et qui peuvent donner ainsi que les tiges elles-mêmes une excellente nourriture pour les animaux.

« Si vous négligez d'extraire les tubercules lorsqu'ils ont atteint leur complète maturité, ils ne se gâtent pas pour cela comme la pomme de terre, mais se conservent à l'état de légumes secs, et contiennent encore de l'amidon très-blanc en quantité considérable.

« Voilà, Monsieur et cher collègue, à peu près les résultats de mes découvertes jusqu'à ce jour, ainsi que celles de mon jardinier, sur la culture de l'igname de Chine. Nous avons extrait quelques nouveaux tubercules, dont l'un, d'un seul rhizome, pesait 2 kil. 300 gr., et un autre pied de plusieurs rhizomes atteignait 2 kil. 750 gr. Je les enverrai à S. E. M. le maréchal Vaillant, notre illustre président de la Société centrale, qui est, sans contredit, le protecteur le plus éclairé et le véritable conservateur de cette précieuse plante en France. Sans avoir jamais partagé l'engouement extraordinaire de ses débuts, il n'a cependant jamais cessé de la protéger et de la faire très-utilement expérimenter.

« Veuillez, en attendant le plaisir de vous voir, agréer mes sentiments de haute considération et d'entier dévouement.

« C. DE MONTIGNY. »

M. de Montigny avait exprimé que la Société centrale pût visiter ses plantations d'ignames. MM. Brunot et Pinard, nos collègues, voulurent bien se charger de cette mission. Je leur laisserai la parole pour vous rendre compte du résultat de cette visite.

INCONVÉNIENTS DES COURTES RÉVOLUTIONS DANS LES BOIS DES
PARTICULIERS ET SPÉCIALEMENT DANS CEUX TRAITÉS EN
TAILLIS SOUS FUTAIE.

(Mémoire lu par M. Gallot, inspecteur des forêts.)

Un membre de la Société impériale et centrale d'Agriculture a présenté, à la séance du 9 août 1865 de cette Société, des observations pleines d'intérêt sur l'importance de la production de la propriété forestière des particuliers, et sur l'inconvénient des courtes révolutions dans les mêmes forêts.

J'ai pensé qu'il serait utile de vous soumettre, en les résumant, ces observations, et d'en faire l'application à quelques forêts de ce département.

Avant d'élaborer ce sujet spécial, je le ferai précéder de quelques renseignements statistiques.

Les forêts sont possédées, en France, dans des proportions inégales par l'État, les communes et les particuliers.

Les derniers documents statistiques publiés en 1865 par les soins de l'Annuaire des eaux et forêts, donneraient la répartition suivante, qui cependant n'a rien d'officiel et de définitif :

1 ^o Forêts de l'État régies par lui.	1,111,759 h.	}	4,178,961 h.
2 ^o Forêts affectées à la do- tation de la couronne. . . .	67,202		
3 ^o Forêt des communes et établissements publics.			2,020,185 h.
4 ^o Forêts des particuliers.			6,126,839
Total.			9,325,985 h.

C'est-à-dire que, dans ce chiffre important, les forêts des

particuliers entrent pour les deux tiers de l'étendue totale boisée de la France.

Sur les 6,126,839 h. de bois de particuliers, 2,500,000 seraient traités en taillis sous futaie (mode adopté dans nos départements du centre), le surplus consisterait en taillis simples et en futaies pleines d'arbres feuillus et résineux, situées plus particulièrement dans la région des montagnes.

Si de cette classification générale on descend à celle qui concerne spécialement le département de l'Yonne, on trouve :

1 ^o Bois de l'État.	13,494 h.
2 ^o Bois des communes et des hospices. . . .	32,868
3 ^o Bois des particuliers.	127,031
<hr/>	
Total.	173,393 h.

Comme la superficie totale du département est de 782,804 h. on voit que l'étendue boisée y varie du cinquième au quart de l'étendue totale. C'est encore un assez beau contingent qui classe notre département dans la catégorie des moyennement boisés.

Ce rapide exposé de chiffres nous démontre que les forêts de particuliers, par leur étendue considérable, ont une importance capitale, tant au point de vue des besoins de la consommation générale, que pour la conservation du bon état climatérique des lieux où elles sont situées, que pour le maintien du régime des eaux, l'alimentation des sources, etc. ; il y a donc un véritable intérêt à les étudier, à s'occuper de leur gestion, des améliorations dont elles sont susceptibles.

Un fait incontestable, c'est que les forêts des particuliers produisent moins en matière à l'hectare que celles de l'État et des communes ; la preuve de cette assertion pourrait être faite au moyen des données de la statistique, mais il nous

suffira de dire ici, pour éviter d'entrer dans de trop longs développements, qu'en général, dans les forêts traitées en taillis sous futaie et abstraction faite des réserves, plusieurs praticiens ont reconnu que « si celles de l'État donnent une production annuelle moyenne de 6 à 7 stères à l'hectare, et celles des communes une production pareille de 5 à 6 stères à l'hectare, l'on ne trouve en moyenne dans celles des particuliers qu'une production annuelle de 3 à 4 et 5 stères au plus, toujours à l'hectare. »

Les causes de cette infériorité sont multiples, mais la principale réside dans l'adoption par les particuliers de révolutions trop courtes, et, pour le démontrer, je vais développer brièvement les deux propositions ci-après :

1^o Une courte révolution dans un bois de particulier, en assurant un plus grand revenu temporaire au propriétaire, ne livre pas à la consommation des produits d'une sérieuse utilité.

2^o Cette révolution ne maintient pas dans l'avenir une production égale en matière, ni un revenu également satisfaisant en argent.

1^{re} *proposition.* Une courte révolution, celle de 15 ans par exemple, qui est choisie le plus fréquemment par les particuliers, ne peut livrer à la consommation que des produits inférieurs, c'est-à-dire peu intéressants pour la consommation générale du pays.

En effet, dans cette hypothèse, les peuplements en taillis, âgés de 15 ans, se trouvent livrés à l'exploitation au moment où leur accroissement en grosseur allait devenir sensible ; si le sol est maigre, ils ne produiront, à cet âge, que des bourrées, des coterets ou du bois à charbon ; si le sol est profond, de bonne qualité, on trouvera, sur les meilleurs brins, une ou deux longueurs de bûche, susceptibles d'en-

trer dans la moulée ; tout le surplus ne fournira que du bois à charbon ou du gros fagotage.

Quant aux baliveaux de l'âge réservés, ils n'auront pas atteint, à 15 ans, toute la hauteur que comporte leur essence ; isolés à partir de ce moment, exposés aux influences de l'air et de la lumière, ils se garniront de branches gourmandes aux dépens du développement de la cime ; ils ne prendront plus que peu ou point d'élévation. Lors même qu'on les laisserait sur pied pendant deux ou trois révolutions subséquentes, ils n'arriveront à donner que des pisseaux, du chauffage, rarement de la menue charpente, et jamais de sciages.

Le propriétaire d'un tel immeuble trouvera son compte à un pareil état de choses si sa forêt est située dans le voisinage, soit d'une ville, soit d'une forge, où les coterets, les bois à charbon, auront de la valeur, mais si son règlement de coupes a été adopté sans avoir eu en vue la satisfaction de certains besoins locaux, il éprouvera de sérieux mécomptes pour l'écoulement de produits non susceptibles de trouver au loin par l'exportation un emploi fructueux.

En résumé, le propriétaire d'une forêt qui n'aura envisagé, dans le choix d'une courte révolution, que la réalisation de ses revenus à courte échéance, n'obtiendra qu'une production sans importance réelle, qui pourra bien suffire à une partie des besoins des populations riveraines de sa propriété, mais qui ne saurait fournir des ressources utiles à nos grands travaux publics, à la construction de nos voies ferrées, etc. ; en un mot, il ne donnera qu'une satisfaction très-peu complète au développement de l'industrie et à l'accroissement de la richesse du pays.

2^o J'arrive à la *deuxième proposition* tendant à démontrer qu'une courte révolution ne maintiendra pas dans l'ave-



nir pour le propriétaire une production égale en matière, ni un revenu également satisfaisant en argent.

Je suppose toujours qu'il s'agisse d'un bois aménagé à 45 ans, et traité en taillis sous futaie, mode de culture adopté généralement, comme je l'ai dit, dans nos départements du centre et de l'est. Eh bien ! J'affirme que ce mode, appliqué sur une révolution aussi courte, mènera forcément la propriété à la ruine après une série de révolutions plus ou moins longues.

En effet, le traitement des bois en taillis est destructeur, parce qu'il est en opposition avec les règles que la nature a tracées pour la création et la reproduction des végétaux, règles qui veulent que les végétaux ligneux, feuillus aussi bien que résineux, se reproduisent de même que les autres par la graine. Ce traitement en taillis repose sur un principe contraire, celui de la reproduction par les souches ; or, les souches ne durent pas éternellement ; recevant à chaque exploitation une nouvelle blessure, elles doivent périr un jour, et périront d'autant plus vite que les exploitations qui les épuisent seront plus répétées.

La disparition des souches doit donc forcément amener un jour la disparition du bois.

Il est vrai que, pour suppléer à ce danger, on doit, pendant le cours de la production, créer de nouveaux brins naturels destinés à remplacer les souches détruites par le temps, mais pour obtenir ces sujets, il faut admettre l'existence de nombreux porte-graines, que l'on ne trouvera pas dans un bois aménagé à 45 ans, où le propriétaire, ayant en vue avant tout le plus grand revenu en argent, ne conservera pas de nombreuses futaies, dont la réalisation lui occasionnerait une attente trop préjudiciable à ses intérêts ; et d'ailleurs quelles réserves peut-on obtenir dans un bois de particulier, où la

croissance des peuplements est brusquement arrêtée à 15 ans ?

A cet âge, les réserves en brins de semis seront grêles, peu élevées, quelques-unes ne pourront résister à l'action des vents ; sur toutes l'action de l'air et de la lumière déterminera la naissance de branches gourmandes qui contribueront à affaiblir la végétation et le développement des cimes ; de pareils sujets, amenés ainsi à la dégénérescence par suite de la courte durée de la révolution, ne sauront devenir fertiles ni produire de graines, et l'on ne saurait en attendre aucune espèce de régénération utile pour suppléer à la disparition graduelle des souches à chaque révolution.

Ainsi donc, dans l'aménagement à 15 ans, disparition des souches, absence de repeuplements naturels, tels sont les faits qui se produiront invariablement, et amèneront, dans un délai plus ou moins long, suivant la plus ou moins bonne qualité du sol, d'abord diminution dans la production en matière, puis diminution dans le revenu en argent.

Dans l'hypothèse la plus favorable, celle d'un bon sol, on verra succéder aux bois durs qui périront avec les souches, les bois blancs à graine légère, puis les morts-bois, tels que coudriers et cornouillers ; quand le sol sera maigre, peu profond, de nature calcaire, on verra après les bois durs surgir de suite les épines, les morts-bois et les bruyères.

Mais la dégénérescence des essences dans les bois des particuliers ne sera pas le seul désastre résultant de l'exploitation à 12 et à 15 ans ; un autre inconvénient plus grand résultera de la diminution incessante de la qualité végétative des sols, laquelle aboutira à un appauvrissement général de la propriété.

L'influence funeste des taillis sur les peuplements forestiers et sur les sols tient, en effet, aux causes suivantes :

1° Fréquence des exploitations ; 2° dessèchement des sols par suite de l'action directe du soleil sur la surface des coupes et de l'enlèvement par le vent des feuilles mortes ; 3° développement d'une végétation herbacée, luxuriante, qui absorbe en quelques mois la majeure partie des engrais naturels que le temps avait accumulés sous le couvert des peuplements.

Toutes ces causes s'opposent à la végétation, qui n'est obtenue qu'à l'aide de la fraîcheur et de l'humidité qu'entretiennent le couvert prolongé des peuplements, la décomposition des feuilles, etc.

Or, c'est à peine si le taillis de 45 ans présente les conditions suffisantes de couvert dont on vient de parler ; on le livre à la hache au moment où ce couvert pourrait avoir quelque influence sur le sol qui l'a produit ; la fraîcheur, l'humidité, la dépouille des arbres manquant à ce taillis, son sol perdra en peu de temps sa qualité végétative, il se durcira et arrivera à un appauvrissement complet.

L'affaiblissement dans la production et le revenu de ces bois entraînera leurs propriétaires à chercher dans le défrichement un remède à un état de choses que le besoin ou mieux l'abus de jouissance aura créé ; ainsi la tendance à défricher, les déboisements seront la conséquence forcée de la jouissance abusive des bois de particuliers. Que si la nécessité de reboiser se fait sentir plus tard, pour satisfaire aux besoins généraux de la consommation qui ne s'arrêtent pas, comme le reboisement ne peut produire de résultats utiles et sensibles qu'après 60 ans et plus, il faut admettre que nos descendants seront appelés à endurer de grandes privations.

Par tous ces motifs, il y a donc lieu d'engager les propriétaires de forêts à aménager leurs bois, non-seulement au

point de vue du plus grand revenu immédiat en argent, mais bien plutôt à celui de la production en matière qui concorde avec une révolution un peu longue; l'intérêt de la société y est engagé, et aussi l'intérêt de ces propriétaires eux-mêmes et surtout celui de leurs héritiers.

Que si l'on veut faire l'application des indications générales qui précèdent à des bois de particuliers situés dans le département de l'Yonne, les exemples ne manqueront pas; il existe, en effet, dans tous les arrondissements de ce département, des taillis réglés à courte révolution, surtout dans la petite propriété, où les coupes ne sont pas annuelles, mais à intervalles périodiques.

1^{er} Exemple. — Les bois situés entre Saint-Cyr-les-Colons et Saint-Bris, à droite et à gauche de la route de Noyers, sont dans ce cas. On y trouve à la fois : exploitation à un âge trop peu avancé; insuffisance de réserves; réserves frêles, sans avenir; peuplement du taillis clair-semé par suite de la disparition d'un grand nombre de souches que rien ne remplace :

Sol dénudé et desséché par l'irradiation solaire, l'enlèvement inconsidéré des feuilles mortes et de l'herbe; sol devant bientôt arriver à un appauvrissement complet.

En un mot, forêt sans avenir, plus encore par le mode vicieux du traitement appliqué que par la médiocre qualité du terrain.

Autre exemple. — Dans la Puysaie, toute autre chose se présente. Là, les propriétaires qui coupent leurs taillis à un âge trop peu avancé, ne se préoccupent que de créer des bois propres aux pisseaux, lattes, etc. Dans ce but, ils laissent à chaque exploitation, sur pied, un grand nombre de baliveaux essence chêne, deux cents, deux cent cinquante et plus, par hectare; lorsqu'une cépée est garnie de plusieurs brins bien

venants, ils la réservent en entier, formant ce qu'on appelle des volières. Il résulte d'un pareil système que le terrain est garni d'un nombre de réserves tout à fait surabondant pour les besoins du repeuplement naturel, que les arbres réservés sont souvent mal espacés, branchus, et que leur ensemble forme un peuplement qui n'est plus ni le taillis sous futaie, ni la futaie pleine, et qu'on ne peut désigner que sous le nom de futaie bâtarde. Quant au taillis proprement dit, il souffre de cette surabondance de réserves dont le *couvert* dépasse par hectare 3,000 à 4,000 mètres carrés. La croissance doit s'en ressentir, et les produits en bourrées, charbonnette, chauffage, sont évidemment amoindris au profit exclusif des modernes, qui à la deuxième révolution sont abattus en majeure partie et convertis en pisseaux.

Cependant ce système, tout vicieux qu'il est, est bien moins préjudiciable, à mes yeux, à l'avenir des forêts, que le système contraire où la réserve est nulle ou insuffisante; car il maintient mieux l'état de fraîcheur et d'humidité du sol, il en assure mieux l'amendement en fournissant une dépouille de feuilles plus abondantes, il convient mieux enfin à assurer le repeuplement naturel par la graine. Ainsi s'explique l'abondance des plants forestiers qui existent dans les forêts de Puyssaye, abondance telle qu'elle donne lieu à un commerce spécial sur le marché de Toucy.

De ces deux exemples, qu'on pourrait multiplier, il ressort incontestablement que la gestion des forêts particulières dans l'Yonne, comme dans d'autres départements, laisse beaucoup à désirer, que beaucoup de propriétaires ne s'en préoccupent pas assez, que la plupart obéissent trop à des errements routiniers, ennemis de tout progrès et de toute amélioration.

Il y aurait pour le traitement des forêts de cette catégorie

des indications générales s'appliquant à toutes indistinctement, puis des indications spéciales qu'on ne peut formuler qu'au vu des lieux, et après inspection de la nature du sol, des essences, de la situation et de l'exposition.

Quant aux indications générales, elles peuvent se réduire à *deux* conseils principaux : sur la durée des révolutions et le mode de balivage. Je vais vous les formuler.

On peut dire en général aux particuliers : 1° Abandonnez les révolutions à 45 ans et au-dessous pour vos taillis sous futaie d'essences dures ; ces révolutions à courte durée ne conviennent qu'aux essences tendres, et dans les terrains humides et marécageux ; partout ailleurs, même dans les terrains calcaires en côteau qui dominant dans une très notable étendue du département, adoptez de préférence des révolutions de 20, 25 ans, mais toujours de 20 ans au moins.

2° Ne craignez pas de réserver à la première révolution un nombre de baliveaux plus que réglementaire (c'est-à-dire supérieur à 50 par hectare), marquez sans crainte jusqu'à 70, 80, 90 brins de l'âge à l'hectare ;| aux révolutions subséquentes, indépendamment des baliveaux nouveaux, maintenez de 25 à 30 modernes de deux âges à l'hectare et 10 à 15 anciens de deuxième classe ou arbres de trois âges, et 3 à 4 anciens de première classe ou arbres de quatre âges ; espacez convenablement ces arbres de manière à ce qu'ils garnissent la coupe sans vides, après l'exploitation, en formant un couvert de 1,200 à 1,500 mètres carré ; à peu près. Cette réserve est appelée à assurer le repeuplement de la forêt par la graine et à maintenir une fraîcheur et une humidité suffisantes sur le sol.

Ayez toujours en vue de ne pas exposer entièrement le sol à l'irradiation solaire après chaque exploitation ; à cet effet, marquez un peu moins serré sur les pentes exposées au nord,

et plus serré au contraire sur celles exposées au sud. L'irradiation solaire, en effet, quand elle n'est pas combattue sur une jeune coupe par de l'ombrage, est une cause de dessèchement, de durcissement du sol, et, par suite, de stérilité pour l'avenir.

Enfin, gardez-vous d'enlever les engrais naturels, tels que les feuilles mortes, les brindilles, la mousse, et ne permettez l'enlèvement des herbes que deux ans après la coupe au plus tôt, alors que ces herbes étouffent les semis naturels et les rejets en absorbant à leur détriment les sucres nourriciers du sol.

En observant ces indications générales, vous n'aurez pas tout fait, tant s'en faut, mais vous réaliserez déjà un grand bien pour vos forêts; vous seconderez la nature au lieu de la contrarier, et vous conduirez peu à peu votre propriété au but que tout propriétaire doit avoir en vue, c'est-à-dire : « production soutenue, non interrompue en matière et en argent, et amélioration progressive (1). »

(1) Voir, à la fin du volume, le tableau de balivage, complétant le mémoire qui précède.

DES RÉFORMES A OPÉRER DANS LE RÉGIME DE LA PROPRIÉTÉ
FONCIÈRE.

(Mémoire lu par M. Brivois.)

Le régime actuel de la propriété foncière pour la transmission et la conservation des biens, a besoin d'une réforme, afin de faire disparaître les abus qui se produisent et se perpétuent dans les titres de propriété.

En effet, aucun texte de loi n'obligeant à énoncer, dans les actes de transmission de propriété, les titres en vertu desquels on possède, il en résulte que les parties peuvent porter dans ces actes les contenances qu'il leur plaît de fixer, et qui, la plupart du temps, existent réellement dans les biens, par suite d'usurpations, et contiennent ainsi un excédant sur ce qui est porté dans les anciens titres. De là, viennent les contestations, les difficultés dans les opérations d'arpentage et bornage. Celui qui a souffert une usurpation sur sa propriété, se trouvant en face de titres sur lesquels les contenances sont amplifiées, qu'on vient lui opposer, ne peut pas toujours être à même de les contester, s'il n'a pu découvrir et se procurer les anciens titres pouvant modifier les nouveaux; il est donc forcé de subir la perte de son terrain ainsi usurpé. En admettant qu'il aurait pu découvrir ses anciens titres, s'ils étaient de nature à pouvoir être invoqués par lui, il serait toujours obligé, pour se faire restituer les usurpations commises sur sa propriété, d'intenter un procès qui lui ferait perdre du temps par les voyages à faire chez son avoué, sans compter les préoccupations, les inquiétudes que donne un procès, qui sont toujours nuisibles au travail, et les frais qu'on est exposé à supporter.

A l'appui de ce que je viens de dire, je vais citer des faits qui me sont personnels.

Je possédais un labourage dans une commune du canton de Flogny, éloignée de 14 kilomètres de chez moi ; je fus informé que des anticipations se commettaient sur mes biens, je fis faire le bornage de ces biens, avec procès-verbal signé par tous mes tenanciers ; durant l'opération il se présente un cas où un propriétaire réclamait, dans une parcelle, une contenance de 45 ares qui existait réellement, mais il disait ne pas avoir de titre de propriété. Comme il manquait 5 ares dans la contenance d'une parcelle que je possédais proche la sienne, je demandai qu'on me rendît les 5 ares formant déficit dans ma pièce, à prendre dans cette parcelle de 45 ares, sauf par lui à conserver le surplus, mais d'autres propriétaires dans le même climat vinrent aussi réclamer des déficits de contenance dans leurs propriétés.

Le possesseur de cette pièce de 45 ares, étant exposé à ce qu'on prît la majeure partie de sa propriété pour rendre les contenance qui manquaient chez ses voisins, d'après leurs titres dont ils justifiaient, puisque lui n'en présentait pas, se décida à parler ; il produisit un acte de partage sous-seing privé, datant de l'an neuf, qui lui attribuait 34 ares seulement. Je priai M. le juge de paix de lui demander la production d'un titre dont je venais d'être informé, étant un acte de donation à titre de partage anticipé, datant de deux années seulement, et portant, pour cette pièce de terre, une contenance de 45 ares. Il ne fit pas la production demandée, mais il consentit à restituer les 14 ares faisant excédant sur le titre de partage de l'an neuf dans sa pièce de terre.

Il est certain que, si ce dernier partage avait eu un plus grand nombre d'années, on s'en serait servi en ne parlant pas de celui de l'an neuf.

Plus tard, je vendis une pièce de terre de ce labourage

pour une contenance de 55 ares , suivant que le portait mon titre d'acquisition. Mais à l'occasion d'une demande en bornage, on découvrit l'ancien titre d'acquisition de mes vendeurs, qui ne leur en attribuait que 50 ares ; d'où il résultait qu'ils m'avaient vendu 5 ares de plus que leur titre ne portait.

Dans l'instance qui eut lieu devant le tribunal, à l'occasion de ce bornage, je fus appelé et mis en cause ; mon acquéreur produisit l'ancien titre de mes vendeurs, mais le tribunal, considérant que j'avais acquis de bonne foi, et vendu de même, en stipulant dans la vente que je vendais sans garantie de contenance, me mit hors de cause.

Par le fait, mes vendeurs ont toujours profité du prix de 5 ares, qu'ils m'ont vendus et qui ne leur appartenaient pas, puisqu'ils provenaient d'une usurpation.

La plupart des pères de familles qui font le partage anticipé de leurs biens, entre leurs enfants, n'oublient pas de porter dans les actes les contenance qui existent dans leurs biens, sans s'inquiéter si ces contenance sont d'accord avec leurs titres, s'ils n'ont pas commis des anticipations sur leurs voisins tenanciers , alors qu'il est certain que ces anticipations existent, ils se gardent bien d'énoncer dans ces actes de partage les anciens titres de leurs propriétés et au bout d'un certain nombre d'années leurs enfants viennent invoquer ces actes de partage comme de bons titres.

Il en est souvent de même pour les ventes.

De tels faits , qui se produisent tous les jours, accusent la perturbation qui existe dans le régime de la transmission de la propriété et appellent une prompte réforme de la législation actuelle, touchant ce régime.

Il conviendrait donc de rechercher les moyens de substituer à cet état de choses un régime meilleur qui asseoirait la

propriété sur des bases exemptes de tous les abus que je viens de signaler et qui sont inhérents au régime actuel.

A l'époque de la féodalité, la propriété était mieux régie que de nos jours ; il existait dans chaque commune un plan terrier, et un commissaire, nommé par le seigneur justicier du pays, vérifiait soigneusement les nouveaux titres, portant transmission de propriété, sur ce plan terrier, pour s'assurer que la contenance de la propriété transmise n'était pas supérieure à celle portée sur ce plan, ni inférieure, à cause des droits que percevait alors le seigneur.

Ce mode équivalait à une conservation pour la propriété foncière.

Sous le régime actuel, lorsqu'on transmet une propriété, il n'existe aucun contrôle pour s'assurer si la contenance déclarée dans les actes est conforme à celle des anciens titres.

Pour arriver à cette réforme, je proposerai comme solution :

1° De refaire le cadastre avec l'application des titres, en faisant approuver et signer cette opération par toutes les parties intéressées ; de telle sorte qu'elle deviendrait, par le fait, un nouveau contrat qui permettrait de pouvoir se passer des anciens titres et deviendrait le titre unique pour tous les biens du territoire de la commune, attribuant à chacun la contenance réelle qu'il doit posséder ;

2° De rendre obligatoire, par une loi, l'énoncé dans tous les actes translatifs et déclaratifs de propriété, du numéro du plan cadastral, afin que chacun puisse vérifier, sur ce document public, la contenance des biens portée sur ces actes et qu'on puisse suivre le mouvement et la filiation de la propriété foncière, qui serait ainsi régularisée.

Cette mesure présenterait une certaine analogie avec la

rente sur l'État, inscrite sur le grand livre de la dette publique, qui, étant d'un chiffre de....., se fractionne à l'infini.

De même, l'étendue d'un finage étant d'une contenance totale de....., pourrait se fractionner en parcelles, sans que chacun puisse s'attribuer dans ses titres plus de contenance que n'en porteraient les numéros ou fractions de numéro du plan cadastral, énoncés dans ces titres.

Les receveurs d'enregistrement ou les contrôleurs des contributions directes pourraient devenir les conservateurs chargés de suivre le mouvement de la propriété.

On pourrait peut-être élever une objection sur la difficulté de faire un cadastre nouveau avec l'application des titres ; mais cette difficulté n'est pas insoluble, car, lorsqu'une action en bornage de tout un climat est portée devant le juge de paix et que la contenance portée dans les titres est supérieure à celle du terrain mesuré, le juge opère des réductions au prorata ou fait supporter une plus grande réduction à celui qui a le titre le moins en règle ; il trouve toujours moyen de lever les obstacles, de concilier les parties et de régler l'affaire.

Une autre objection pourrait encore être soulevée touchant le chiffre de la dépense qu'occasionnerait la confection d'un nouveau cadastre, mais si on veut bien considérer que dans la plupart des communes il existe, en moyenne, un tiers au moins du territoire qui est déjà borné par des procès-verbaux signés des parties et par jugement, il ne s'agirait plus que d'achever ce qui resterait à borner et de coordonner le tout, pour avoir une opération complète.

Aujourd'hui chacun est convaincu de la nécessité des bornages avec procès-verbaux ; si une grande quantité de parcelles restent encore à borner, c'est la dépense qui serait

occasionnée par ces opérations qui a retenu ; d'autant que dans la plupart des communes on a déjà dépensé des sommes considérables en frais pour ces opérations ; il est certain que, si le gouvernement voulait se charger de faire faire ce travail par les géomètres attachés au cadastre, ses employés, personne ne se refuserait à en supporter les frais au marc le franc de la contenance qu'on posséderait dans les biens qu'il s'agirait de borner, si surtout le chiffre de ces frais était modéré.

En moyenne, les frais d'arpentage et bornage s'élèvent à 10 fr. par hectare ; l'État, se chargeant de faire faire l'opération par les employés du cadastre, pourrait ne demander aux particuliers, aux communes, que moitié au plus de ce chiffre par hectare.

En s'arrêtant à ce chiffre, on peut établir à combien s'élèveraient ces frais.

Supposant que l'étendue du territoire d'une commune, soit de 4,200 hectares, ci..... 4,200 h.

Retranchant ce qui est déjà borné, un tiers ou 400 hectares, ci..... 400

Resterait à borner..... 800 h.

A raison de 5 fr. l'un, cela ferait..... 4,000 f.

Ajoutant pour frais et faux frais, si quelques affaires étaient portées devant le juge de paix, 500 fr..... 500

Cela ferait pour une commune ayant une superficie de 4,200 hectares..... 4,500 f.

Les parties intéressées dans ces bornages pourraient s'engager à payer ces frais par voie de soumission.

S'il se rencontrait des récalcitrants, ils seraient appelés

devant le juge de paix qui les condamnerait toujours à payer leur quote-part de ces frais.

D'un autre côté, les communes pourraient s'engager directement à payer à l'État le chiffre des frais demandés. Si elles ne possédaient pas les ressources nécessaires, elles pourraient voter un impôt extraordinaire avec le concours des plus imposés, et, par le fait, chacun paierait sa quote-part de cet impôt de répartition en raison de la quantité de biens qu'il posséderait.

Les communes qui entreraient dans cette voie, pourraient traiter directement avec un géomètre pour le charger de ces opérations.

Après l'achèvement de l'abornement de tout le territoire des communes, les employés du cadastre pourraient alors faire un nouveau plan cadastral pour chaque commune, qui aurait le mérite de la sincérité, puisqu'il exprimerait les contenances réelles, et établir sur ce plan une série de numéros pour toutes les parcelles existantes, lesquels devraient être énoncés dans les titres de propriétés, suivant les prescriptions de la loi à intervenir.

Tous les procès-verbaux de bornages et approbatifs de l'opération du nouveau cadastre, pourraient être déposés comme minute aux archives, soit de la direction du cadastre, soit des mairies.

Je suis entré dans ces questions de détail pour indiquer, à mon point de vue, la marche qu'on pourrait suivre et la possibilité d'arriver à un résultat pour cette importante question de réforme touchant le régime de la propriété.

Comme on le voit, la base de mon travail ne va pas, pour le cadastre, au-delà d'une opération de bornage et de la confection d'un nouveau plan; j'ai laissé de côté la question du remaniement de l'assiette du revenu, qui aurait pu sou-

lever des complications et retarder l'accomplissement de réformes qui sont réclamées depuis longtemps, et qui, une fois obtenues, auront pour résultat immédiat de tarir la source des nombreux procès, en mesurage et en bornage, pendant devant les tribunaux.

Je demande donc à la Société centrale d'agriculture de prendre en considération ma proposition, d'y introduire tels amendements qu'elle jugera utiles, pour compléter mon travail, et de formuler des vœux adressés au gouvernement pour solliciter la réforme que je viens d'indiquer sur le régime de la propriété foncière.

DES AVANTAGES DU SEMOIR SMITH.

(Note adressée par M. Guichard au Secrétaire.)

Je m'empresse de vous transmettre les renseignements que vous me demandez sur la semaille en lignes au moyen du semoir anglais.

Vous connaissez les inconvénients de la semaille à la main ; elle présente toujours, à des degrés plus ou moins grands, les inconvénients suivants :

1° Irrégularité dans la distribution de la semence. — Selon que le semeur croise plus ou moins ses jetées, le champ présente des bandes de terre où le blé, trop serré, épie mal, et des bandes de terre où le blé, trop clair, ne garnit pas le terrain et se trouve étouffé par les mauvaises herbes.

2° Irrégularité dans l'enfouissement du grain. — Une partie du grain, trop enterrée, ne lève pas ou lève mal ; une partie, non enterrée, ne lève pas ; une autre, trop peu enterrée, souffre des alternatives d'humidité et de sécheresse, se déchausse l'hiver, ne tasse pas, verse et ne donne que de maigres épis.

3° Difficulté de régler l'ensemencement. — La quantité de semence à répandre varie selon la nature du blé, la nature de la terre, son état de culture, selon la saison, et il est bien rare de rencontrer un semeur dont la main sache se prêter avec exactitude à ces différentes circonstances, dont l'observation est cependant d'une si grande importance.

Frappé de ces inconvénients dont j'avais tant à souffrir chaque année, j'eus recours au semoir. Mon premier semoir, choisi sans expérience, me donna cependant des résultats qui me convinquirent de la supériorité de la semaille en

lignes. Décidé à suivre ce dernier procédé, je m'appliquai à connaître le meilleur semoir.

Le rapport annuel de notre archiviste sur les publications qui nous sont adressées par les sociétés correspondantes me fut d'un grand secours. Grâce aux recherches et aux lumières de notre archiviste, j'ai appris que la question du semoir était traitée à fond dans le bulletin que la Société agricole de Saint-Quentin échange avec le bulletin de notre Société. La Société de Saint-Quentin avait nommé une commission chargée de faire l'essai comparatif des semoirs les plus recommandés dans sa circonscription agricole, connue pour l'une des plus avancées et des plus riches de France.

L'expérience accomplie sous ses yeux, la commission, dans un rapport fortement motivé, signalait la supériorité du semoir Smyth sur les autres semoirs.

La Société centrale de la Seine-Inférieure signalait également la supériorité incontestable des semoirs anglais, depuis imités par nos constructeurs français, achetait le semoir Smyth et faisait imprimer une instruction pour mettre à même de le conduire les cultivateurs auxquels elle le prêtait.

D'un autre côté, je savais que l'usage du semoir était général en Angleterre, qu'il se répandait chaque année davantage dans les départements du Nord, en Picardie, dans les plaines de la Brie. Cependant, voulant ne négliger aucun moyen de m'éclairer, je me mis en rapport avec plusieurs des cultivateurs désignés dans le prospectus de M. Smyth comme acquéreurs de son semoir.

Je me rendis chez M. Bouchet, à Preuilly, près Chatenay, par Montereau ; depuis plusieurs années il se servait du semoir Smyth pour semer toutes ses céréales sur la belle exploitation qu'il dirige avec une rare habileté. Il se félicitait sans réserve du résultat obtenu sous tous les rapports : éco-

nomie de semences, augmentation de récolte, facilité à conduire l'instrument.

J'écrivis à M. Annisson du Pérou, président du comice agricole de Neubourg (Eure). Cette éminent cultivateur, de si regrettable mémoire, me répondait, le 21 juin 1864, quelques jours avant sa mort :

« Je suis entièrement satisfait du semoir Smyth ; je m'en sers pour les céréales, les pois et vesces. Je n'ai aucun reproche à faire à cet instrument qui se manœuvre très facilement malgré son apparente complication. On travaille dix heures par jour, à 0,65 ares par heure, sans fatigue (mon semoir a 14 rangs). La semence est suffisamment recouverte et le plus souvent je ne herse pas après la semence du blé.

« Je vous envoie en même temps que cette lettre une brochure de M. Fauchet, fort claire, et qui m'a été d'une grande utilité. Du reste, Monsieur, je me mets tout à votre disposition si de nouveaux renseignements vous paraissaient utiles. »

De son côté, M. Vallerand, de la Mouflaie (Aisne), l'un de nos lauréats de la prime d'honneur, justement célèbre entre tous, m'écrivait le 26 juin 1864 :

« Absent de chez moi depuis quelques jours, c'est aujourd'hui seulement que je prends connaissance de votre lettre du 22, à laquelle je m'empresse de répondre. Je me félicite grandement de l'emploi du semoir Smyth que je trouve beaucoup supérieur aux autres semoirs dont j'ai fait usage.

« N'hésitez pas à le prendre tel qu'il est. Ce qui vous paraît compliqué ne l'est pas et toutes les pièces ont leur raison d'être. Il vous sera facile de semer vos 40 hectares de froment avec le semoir à 15 rangs.

« Vous auriez en, Monsieur, le plus grand tort de vous gêner avec moi, et n'êtes à aucun degré coupable d'indiscrétion. Nous sommes tous membres de la grande famille dont

la mission est de pourvoir au bien-être de l'humanité, et nous devons toujours être heureux de rencontrer l'occasion d'être utile à quelqu'un de nos confrères. »

Combien est honorable cet empressement des cultivateurs les plus habiles à mettre leurs connaissances à la disposition de ceux qui les consultent ! Loin d'eux la pensée de faire un avantage exclusif d'une instruction acquise souvent au prix de nombreux sacrifices. Ils voient dans les autres cultivateurs non des concurrents, mais des confrères qu'ils se plaisent à faire profiter de leur expérience pour l'avantage commun de la société ; c'est élever bien haut l'honneur de sa profession que de la comprendre ainsi.

L'autorité des recommandations que je viens de rapporter, l'adoption de plus en plus générale du semoir dans les pays où l'agriculture est la plus avancée, fixèrent ma détermination. Toutefois, réservant ma résolution définitive jusqu'à ce que j'eusse vu de mes yeux et pratiqué de mes mains, je ne traitai du semoir Smyth qu'à cette condition, qu'après m'en être servi pendant une semaille je pourrais le renvoyer en payant sa location.

Dès que j'eus essayé du semoir je fus frappé de ses avantages. C'est avec lui que j'ai fait mes semailles d'automne 1864, 1865, 1866, mes semailles de printemps 1865, 1866. et je puis dire que, pour la première fois, j'ai vu le résultat tenir et dépasser les promesses du prospectus.

Voici les principaux résultats obtenus :

- 1^o Économie notable de semence ;
- 2^o Égalité dans la distribution de la semence ;
- 3^o Enfouissement de la semence à la profondeur que l'on veut ;
- 4^o Répandage de la quantité de semence voulue, ni plus ni moins ;

5° Préparation des terres deux ou trois semaines avant l'ensemencement, de manière à pouvoir faire ses semailles en quelques jours dans le moment le plus propice ;

6° La disposition en lignes assure l'action de l'air et de la lumière sur toutes les plantes ;

7° Augmentation de récolte.

Nous ne chercherons pas à exprimer en chiffres l'augmentation de récolte procurée par le semoir, mais en voyant la semaille s'effectuer dans de meilleures conditions, le blé mieux taller, la paille moins sujette à verser et plus dure à couper, nous pouvons affirmer que l'augmentation de récolte est évidente.

Quant à l'économie de semence, il est facile d'en donner le chiffre. Cette économie étant proportionnelle, plus ma terre exige de semence, et plus l'économie procurée par le semoir est considérable. L'économie est du tiers, par conséquent, selon que l'on sème 2 hectolitres, 2 hect. $1/2$ ou 3 hect. par hectare, l'économie est de 65 litres ou 83 litres et même de 4 hect. par hectare, soit en moyenne 80 litres par hectare. L'hectolitre de froment de semence valait cette année 30 fr., il ne vaut jamais moins de 20 fr. C'est donc cette année 24 fr. et dans les années de bas prix 46 fr. d'économie par hectare. Soit, dans une exploitation où l'on sème 40 hectares de froment, 960 fr. ou 640 fr., selon le cours, pour la semaille du blé, sans l'économie pour la semaille de printemps et l'augmentation de récolte plus importante encore que l'économie de semence.

Maintenant, voyons ce que coûte l'emploi du semoir : il faut 3 hommes pour conduire un semoir de 15 rangs attelé de 3 chevaux. Avec ce semoir ensemencant une largeur de 2^m 50, on sème 4 hectares par jour. Les six journées d'homme et de cheval à 3 fr. chacune font 48 fr., soit 4 fr. 50

par hectare. Il semble qu'il convient de déduire cette dépense de la valeur de la semence que l'on a économisée avec le semoir. C'est ce que nous n'admettons pas, parce que cette dépense de 4 fr. 50 par hectare est largement représentée par la façon donnée à la terre et le bon état où la met le travail du semoir.

C'est ici qu'il faut remarquer une confusion dans laquelle on tombe assez généralement. On croit que le semoir ne peut fonctionner que dans des terres très bien tenues. Il est évident que dans une terre en bon état le semoir fonctionne mieux que dans une terre mal tenue ; mais il est certain aussi que dans une terre en mauvais état l'emploi du semoir présente un avantage encore plus marqué sur la semaille à la main. En effet, comparons ces deux modes de semaille sur une terre qui n'est pas en façon ; par exemple sur un champ dont on vient d'enlever une récolte de betteraves : la terre à ce moment est ordinairement humide, plombée, défoncée par le passage des chevaux et des voitures ; si le grain semé à la main est jeté avant le labour, trop enterré sous de lourdes bandes de terres, il lèvera très incomplètement. S'il est jeté après le labour pour être enterré à la herse, les dents de cet instrument n'auront pas de prise sur une terre mastiquée, le grain sera très-mal enterré, et dans les deux cas, bien qu'on prodigue la semence, on n'obtient qu'une levée très imparfaite.

Avec le semoir, au contraire, après le passage de la herse, les dents du semoir, sous l'action d'une pression que l'on augmente à volonté, coupent le sol le plus compact et déposent le grain à la profondeur convenable.

Il en est de même quand on sème une terre dans laquelle on vient d'enfouir du fumier ; assurément le semoir y fonctionne beaucoup moins bien que dans une autre terre ; toute-

fois la semaille s'y accomplit mieux que quand on sème à la main, car avec le semoir on arrive toujours à enterrer la semence, tandis qu'avec la herse il est quelquefois impossible d'y parvenir.

Mais nous arrivons à la grande question : que coûte le semoir ? Nous répondrons sans hésiter : *un bon semoir ne coûte rien à celui qui l'achète* parce qu'il peut le payer en menant au marché la semence que sans le semoir il jette en pure perte sur la terre. Le cultivateur qui recevra un semoir le 1^{er} septembre pour ne le payer que le 1^{er} novembre, aura facilement vendu, avant l'échéance, du grain économisé sur sa semaille pour la valeur de l'instrument.

Pourquoi donc, lorsqu'il ne s'agit que de voir et de vouloir, rejette-t-on une amélioration dont le résultat équivaut pour le moins à la remise annuelle de la contribution foncière ?

Pourquoi aussi a-t-il fallu deux siècles pour arriver à l'application de la machine à vapeur ? Pourquoi a-t-on commencé par briser les métiers à la Jacquard ? pourquoi notre comité d'artillerie a-t-il tant ri du fusil à aiguille ? C'est peut-être que l'habitude est une seconde nature plus forte que l'intelligence, que l'instruction, que l'intérêt même le plus évident.

En voici beaucoup sur le semoir. Je ne vous dirai rien des procédés au moyen desquels on règle avec exactitude la direction des rayons, la quantité de semence et son enfouissement, car je ne connais rien de plus fatigant et de plus incompréhensible que la description d'un mécanisme que l'on n'a pas sous les yeux. Ce que je puis vous dire, c'est que tout garçon de ferme qui a vu marcher le semoir pendant une heure, peut désormais le conduire avec de la bonne volonté et de l'attention.

Excusez ma longue lettre et mon style affirmatif, résultat de l'évidence que produit sur moi l'expérience de trois années.

Agréez, Monsieur et cher collègue, l'expression de mes sentiments affectueux et bien dévoués.

**VICTOR GUICHARD,
Président de la Société centrale d'Agriculture
de l'Yonne.**

24 décembre 1866.

PROCÉDÉS NOUVEAUX DE CONSERVATION DES VINS.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique* d'Ille-et-Vilaine
du 15 janvier 1867.)

Le Comité central agricole de la Sologne a voté une médaille d'or de 4,000 fr. « à l'inventeur d'un procédé qui serait rendu public et qui permettrait aux vins de France les transports de terre et de mer, et le séjour prolongé en tout pays, sans que leur goût ou leur parfum fût altéré. »

Une Commission, formée de M. le maréchal Vaillant, président ; M. Dumas, rapporteur ; MM. Brongniart et Moll, dans sa séance du 40 mai, tenue à La Motte-Beuvron, a donné, à l'unanimité, le prix à M. Pasteur, membre de l'Institut.

La question de la conservation des vins intéresse la France entière ; elle touche d'aussi près la population des départements consommateurs que celle des départements producteurs.

La récolte du vin est, après celle des céréales, la plus importante de toutes celles de la France. Le vin est l'objet d'un commerce de très grande valeur, puisque, en 1864, la production s'est élevée à 50,456,421 hectolitres.

Malheureusement, les vins de France supportent difficilement les voyages prolongés. Tous les vins de table, même les plus délicats, sont susceptibles d'altération ; et la preuve, c'est qu'il n'est peut-être pas une seule cave en France, chez le pauvre comme chez le riche, qui ne renferme quelque portion de vin plus ou moins altéré.

Quelles sont donc les causes qui amènent, au bout d'un temps plus ou moins long, l'altération des vins les plus précieux ? Comment peut-on la prévenir ? Voilà les questions que

M. Pasteur a résolues d'une manière complète à la suite d'expériences rendues décisives par leur précision.

Les causes qui produisent l'altération des vins sont du même genre que celles qui transforment en vin le jus du raisin.

Peu de temps après que la vendange a été introduite dans la cuve, la *fermentation* commence; la masse s'échauffe; elle bouillonne souvent par suite du dégagement de bulles de gaz. Ce gaz, qui se produit également dans la fermentation du cidre et de la bière, a reçu le nom d'acide carbonique. La saveur sucrée de la liqueur disparaît; le sucre est remplacé par de l'alcool, et le liquide alcoolique se colore peu à peu en rouge.

Ces transformations se produisent sous l'influence d'un végétal microscopique qui se développe, se propage et envahit toute la masse liquide. Sans l'existence de ce végétal, appelé *ferment*, le moût de raisin ne pourrait se transformer en vin, ni le jus de la pomme en cidre.

Lorsque la fermentation est ralentie, on soutire le vin et on le transporte dans des tonneaux où la fermentation doit s'achever. Le liquide s'éclaircit peu à peu pendant qu'un dépôt se forme au fond du tonneau. On soutire pour séparer le vin de la lie et c'est par des collages et des soutirages successifs qu'on cherche à isoler le vin des germes qu'il renferme.

C'était là le seul moyen de préservation que l'on possédait. Aussi, en Bourgogne, chaque année, dans les mois de mars et de septembre, on soutire et resoutire pour avoir le vin clair. Mais quels que soient les soins que l'on prenne il est impossible d'écarter complètement tous les germes que renferme le vin.

Dès qu'un tonneau est en vidange, le vin se recouvre d'une

couche plus ou moins épaisse de fleurs. Ces fleurs sont constituées par de petits cellules de forme ovale. C'est un végétal microscopique auquel on a donné le nom de mycoderme du vin. Il est inoffensif pour les vins ordinaires, car il ne produit rien de nuisible. Cependant dans les vins de Bourgogne des bons crûs, qui se distinguent par un bouquet spécial, on évite toute fleur en conservant les tonneaux toujours parfaitement remplis.

Quelquefois, à côté de ce mycoderme inoffensif et à la surface même du vin, s'en développe un autre de forme un peu différente et dont la présence est nuisible ; à partir du moment où il se développe, le vin se transforme peu à peu en vinaigre.

Tantôt, c'est au sein même de la masse liquide que le parasite apparaît. Souvent, lorsque la chaleur de l'été a pénétré dans les celliers, le vin devient trouble. Si on l'agite dans un tube de verre, à la lumière, on y voit des ondes soyeuses se déplacer et se mouvoir en divers sens. Ces ondes soyeuses sont produites par des filaments organisés, d'une extrême ténuité, qui sont suspendus dans le liquide.

Ces parasites se développent même après que le vin a été mis en bouteilles. Tous les grands vins de la Bourgogne sont plus ou moins sujets à prendre l'*amertume*. Le maire de Volnay assure que les 19/20 de la récolte de 1861 ont pris l'amertume après avoir été mis en bouteille. Dans ce cas encore, c'est un parasite qui produit la maladie. Il se distingue des autres par sa forme. Il est rameux et noueux, et ressemble à une espèce de branchage.

La graisse des vins blancs est également due à un mycoderme.

Ainsi donc, dans tout vin, quelle que soit sa provenance, quels que soient les soins qu'on lui ait donnés, il existe des

germes de végétaux parasites microscopiques qui n'attendent pour se développer que des circonstances favorables.

De là, cette conséquence claire et précise qu'il doit suffire, pour prévenir les maladies des vins, de détruire la vitalité des germes des parasites de manière à empêcher leur développement ultérieur. Pour cela, il suffit de porter le vin pendant quelques instants à une température de 50 à 60 degrés.

Le vin n'est jamais altéré par cette opération ; il conserve son bouquet et sa couleur ; sa limpidité est assurée et le vin, à partir de ce moment, se conservera en vase clos sans aucune altération ; il ne se formera plus de dépôt au fond des bouteilles.

Exposés à l'air, ces vins peuvent, il est vrai, y reprendre la propriété de s'altérer après quelques temps ; mais c'est parce que l'air apporte de nouveaux germes vivants de ces ferments qu'ils avaient perdus par l'action de la chaleur.

Des bouteilles de vin chauffé et du même vin non chauffé, ont été soumises à l'appréciation de négociants très exercés à saisir dans les vins les moindres nuances de leurs qualités. Ces experts ont consigné le résultat de leur appréciation et, entre beaucoup d'exemples, en voici deux qui se rapportent aux bons crûs de la Bourgogne.

Pomard (1858). — Le vin non chauffé est assez bon, a un grand dépôt et il est plus léger en couleur que le vin chauffé. Vin malade.

Le vin chauffé est excellent, incomparablement meilleur que le précédent, n'a pas du tout déposé et donne une idée du vin lorsqu'il est le meilleur.

Vin de Nuits (1864). — Le vin chauffé a une nuance de plus que le non chauffé. Il est parfaitement conservé, incontestablement supérieur au non chauffé, qui a une tendance

prononcée à l'amertume. Fort dépôt dans le vin non chauffé, pas du tout dans le vin chauffé.

Chauffage du vin en bouteilles. — Il se fait facilement et à peu de frais. Il peut être pratiqué sur le vin qu'on vient de mettre en bouteille, ou sur le vin qui est en bouteille depuis longtemps, qu'il soit sain ou malade. Seulement, lorsqu'on opère sur le vin qui est depuis longtemps en bouteille, il est bon de séparer les dépôts en transvasant le vin dans de nouvelles bouteilles, après avoir relevé les anciennes et les avoir laissées debout 48 heures pour donner aux dépôts le temps de se rassembler.

On a bouché à l'aiguille ou autrement, à la mécanique ou non. On ficelle chaque bouteille, puis on les porte dans un bain-marie. Pour manier facilement les bouteilles, on les place dans un panier à bouteilles en fer. Le panier est déposé dans un chaudron et on verse de l'eau jusqu'à ce qu'elle s'élève à la cordeline.

Parmi les bouteilles, on en place une pleine d'eau, à la partie inférieure de laquelle plonge la boule d'un thermomètre.

On chauffe jusqu'à ce que le thermomètre marque 60° ; à ce moment, on retire le panier.

Il ne faut pas en remettre un autre tout de suite ; l'eau trop chaude pourrait faire briser les bouteilles froides. On retire une portion de l'eau chaude et on abaisse un peu le degré de celle qui reste en ajoutant de l'eau froide.

La dilatation du vin pendant son échauffement tend à faire sortir le bouchon ; mais la ficelle ou le fil de fer le retient et le vin suinte entre le bouchon et les parois intérieures du goulot.

Pendant le refroidissement des bouteilles, le volume du

vin diminue, on frappe sur les bouchons pour les renfoncer, et l'on met le vin en cave ou dans le cellier, au rez-de-chaussée ou au premier étage, à l'ombre ou au soleil; il n'y a pas à craindre que ces diverses manières de le conserver le rendent malade; elles n'auront d'influence que sur son mode de vieillissement et sur sa couleur.

Le chauffage en fût s'opérerait de la même manière, mais il est important de choisir des tonneaux en bon état et de les laver à l'eau bouillante avant d'y chauffer le vin.

LECHARTIER.

ESSAIS SUR LE BROME DE SCHRADER.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique* d'Ille-et-Vilaine
du 15 janvier 1867.)

Si l'on avait exactement l'historique de tous les fourrages autres que ceux produits naturellement dans nos contrées ; si l'on savait tous les tâtonnements qui ont précédé l'acceptation définitive des meilleurs d'entre eux par la grande culture, on serait moins étonné de ce qui se passe aujourd'hui à l'égard d'un des derniers venus, le brôme de Schrader.

Et d'abord, n'est-il pas d'usage que les premiers essais se fassent sur un terrain de choix, comme l'un de nos maîtres, M. Léonce de Lavergne, n'y a pas manqué lui-même ? Cela est tout naturel ; en commençant, la graine est rare, par conséquent chère : on la traite en enfant gâté, on ne lui épargne ni soins, ni engrais. Qu'arrive-t-il alors ? C'est que les produits se montrent abondants et les louanges du cultivateur plus abondantes encore... Viennent ensuite quelques insuccès dus à moins de précautions ou même à des causes ignorées, — la végétation des plantes a tant de secrets qui échappent aux plus habiles ! — Voici que le malheureux fourrage est conspué par ceux-là surtout qui ne se sont pas donné la peine de l'étudier. Il risque alors de disparaître de la culture usuelle pour se réfugier dans les herbiers des botanistes. Demandez plutôt à la maison Vilmorin si elle n'a pas dans ses savants catalogues des centaines de plantes qui ont subi de pareilles défaites, qui ont — c'est le cas de le dire — passé comme la fleur des champs ? Cependant, un jour viendra peut-être où l'on nous annoncera de nouvelles espèces

qui ne seront que la reproduction de variétés tombées dans l'oubli. Le mieux donc est d'expérimenter le plus longtemps possible les plantes qui peuvent enrichir l'alimentation du bétail, dût-on faire quelques sacrifices soit d'argent, soit d'amour-propre, pour parvenir à ce but.

Pénétré de cette vérité, j'ai semé dès 1864, au printemps, quelques ares de brôme de Shrader, afin d'en tirer de la graine pour agir sur une plus grande échelle. Cette première récolte fut magnifique, et j'en rendis compte aux lecteurs de M. Barral. Elle me permit d'ensemencer, au mois de septembre de la même année, un hectare de brôme. Il est à croire que cette graine réussit mieux au bout d'un certain temps de grenier, car la levée fut médiocre, et la plante, très faible avant l'hiver, supporta fort mal l'action des dégels, toujours à craindre dans les terres argileuses. Au mois de mars 1865, ce second champ d'expérience présentait un aspect si triste, il était si peu garni, que je lui donnai un léger coup de herse et j'y semai de la luzerne, comme j'aurais pu le faire dans une céréale. Le peu qui restait de brôme de Schrader ne parut pas en être gêné le moins du monde. Il continua à végéter à côté de sa voisine : lui, puissant à la surface ; elle, au fond de la terre, les sucs nutritifs qui leur étaient nécessaires. Quoiqu'il en fût, c'était un insuccès, et bien que j'aie pu recueillir assez de graine pour continuer mes expériences, c'était peu encourageant. Néanmoins, au mois d'octobre 1865, j'ensemenciai un nouvel hectare avec la graine de la même année. La levée fut meilleure que l'automne précédent ; mais, l'hiver doux et humide qui survint permit à toutes les mauvaises herbes d'envahir le malheureux brôme. Il en souffrit tellement, qu'à la fin du mois de février suivant (1866), il était difficile de se rendre compte si l'on retrouverait le moindre vestige de la plantation. C'est à la même époque que MM. Barral

et Vilmorin eurent l'obligeance de venir visiter mes essais. Certes, ils n'étaient pas brillants ces essais ; mais dans ma contrée , la végétation étant très tardive , ces messieurs ne purent se rendre compte de ce qui adviendrait de cette troisième expérience. En avril, il n'y avait plus moyen de douter qu'il y avait là encore un échec. Pour varier, je semai du trèfle, après un hersage de la pièce emblavée. Le trèfle leva parfaitement ; mais le brôme resta à l'état latent. Il ne reparut que plus tard, ainsi qu'on le dira plus loin.

Enfin, au commencement de mai dernier (1866), je semai un troisième hectare de brôme. C'était le quatrième essai. La terre était bien préparée et parfaitement fumée. Je devais compter sur une réussite complète : il n'en fut rien. Les vers blancs , dont nous avons été accablés cette année , se mirent de la partie et firent autant de ravages sur le brôme que sur les fraisiers, leur mets favori. Est-ce un indice que le chevelu de cette graminée est plus savoureux que d'autres ? Je l'ignore ; toujours est-il que la pousse en fut complètement suspendue et qu'il fallait un peu de courage pour ne pas jeter le manche après la cognée. Les autres champs d'expérience étaient presque autant affectés du même accident. Pour un peu, j'aurais tout défriché. Je n'en fis rien, et bien m'en prit, car, au mois de septembre, alors sans doute que les vers blancs redescendent plus bas, une transformation complète se manifesta dans les trois champs d'expérience. En quelques jours , le brôme reparut avec une vigueur incroyable. Il poussait, il pousse encore à vue d'œil, là où on n'aurait pu soupçonner qu'il en restât la moindre trace, là où précédemment on ne voyait pas la plus petite apparence de végétation. Bientôt il domina par sa riche verdure la luzerne, le trèfle et les mauvaises herbes qui avaient été respectés par les vers blancs dans le champ n° 3. C'est à n'en pas croire ses yeux, et à l'heure où j'écris

ces lignes, les moutons peuvent passer tous les huit jours dans les pièces de brôme, le tondre jusqu'à la racine, et il repousse littéralement derrière le troupeau. Les gelées blanches, qui arrêtent tout court les légumineuses, n'ont pas d'effet sur le nouveau fourrage; il semble au contraire d'autant plus à l'aise que les nuits sont plus longues et plus fraîches. Certaines fleurs ne donnent qu'au printemps et à l'automne, la violette, par exemple; le brôme se comporte de la même manière. N'aurait-il que ce mérite, il ne faudrait pas l'abandonner, car, plus on peut prolonger la nourriture à l'herbe, mieux il vaut, ce n'est pas douteux.

Maintenant, comme qualités nutritives, il n'y a qu'une voix pour reconnaître que celles du brôme de Schrader sont excellentes. L'opinion des animaux est unanime à lui rendre cette justice; il faut voir avec quel appétit ils le dévorent; il faut entendre les bergers et les vachers s'extasier sur un fourrage qui n'expose pas leurs bêtes à la météorisation, même à haute dose et sans précaution; il faut savourer le beurre qui provient de cette nourriture, pour être bien convaincu soi-même que si nos vaches de la Brie mangeaient du brôme vert, neuf mois de l'année, comme les vaches normandes mangent leurs herbages, nous pourrions rivaliser avec Gournay et Isigny.

Pour conclure, je crois donc qu'il y a grand intérêt à poursuivre l'étude de la culture du brôme de Schrader; qu'il rendra toujours de grands services au premier printemps et à l'automne; qu'on peut l'associer soit au trèfle, soit à la luzerne, pour diminuer le danger de ces plantes données en vert; qu'enfin la meilleure époque pour le semer dans les terres argileuses est le milieu d'avril.

MAYRE.

Aux Boulayes (Seine-et-Marne), 30 octobre 1866.

DE LA VITICULTURE DANS L'YONNE,

Par M. le docteur Jules Guyot.

Nous empruntons au rapport présenté à M. le Ministre de l'agriculture, par M. le Dr Jules Guyot, sur la viticulture du centre nord de la France, le chapitre suivant, concernant le département de l'Yonne :

Julien commence ainsi son chapitre de l'Yonne :

« La vigne est très-ancienne dans ce pays et particulièrement dans l'Auxerrois, où l'on rencontre encore des vignes plus que centenaires ; elle y était déjà connue lorsque les Romains pénétrèrent dans les Gaules, et l'histoire nous apprend qu'une disette, survenue en l'an 92 de Jésus-Christ, détermina Donatien à faire arracher la moitié des vignes et à défendre d'en planter de nouvelles. »

Donatien n'était pas fort en économie rurale, car l'Yonne contient trente-huit mille hectares de vignes, dix fois plus probablement qu'elle n'en contenait alors, et, à côté de ses vignes, elle compte quatre cent soixante mille hectares de terres labourables, dont deux cent quarante mille en céréales chaque année ; vingt fois plus certainement qu'il n'en était cultivé du temps de Donatien : il y avait donc place pour la vigne et pour les céréales.

En ce temps-là, la vigne devait être pour l'Yonne une richesse relativement aussi grande qu'elle l'est aujourd'hui, et l'ordre de Donatien a dû doubler la misère locale. Ce département perdrait le tiers de sa fortune et de sa population, si ces trente-huit mille hectares étaient arrachés, sans être aussitôt replantés ; et les trente-huit mille hectares de céréales et de prairies artificielles qui les remplaceraient donneraient à peine le dixième du produit brut des vignes.

En effet, les vins de l'Yonne, connus sous le nom de vins de basse Bourgogne, jouissent, depuis un temps immémorial, d'une grande et légitime réputation, surtout en vins rouges et blancs du Tonnerrois, de l'Auxerrois, de Chablis, de Joigny, de l'Avallonnais et d'Irancy. Il se sont vendus à des prix élevés dont la moyenne est bien supérieure, aujourd'hui même, à 50 fr. l'hectolitre. A la vérité, les vins fins d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny et d'Avallon, procédant des vignobles exclusivement en pineaux noirs, blancs ou beaunois gris, sont produits en petite quantité, vingt hectolitres en moyenne à l'hectare, et encore sur une superficie d'environ deux mille hectares d'élite seulement : le produit total est ainsi de quarante mille hectolitres qui, à 50 fr., représentent un produit brut de 2 millions de francs.

Mais les trente-six mille hectares restants sont en tresseau ou verrot, en romain, César ou picorneau, en épicier, gouais et gamays à grains ronds et à grains ovales ; aussi produisent-ils en moyenne au moins quarante hectolitres à l'hectare, ce qui donne un produit total de un million quatre cent quarante mille hectolitres qui, à leur valeur moyenne de 25 fr. l'hectolitre, fournissent 36 millions de fr. de produit brut et 38 millions de fr. avec les vins fins.

Or, le produit total du sol agricole de l'Yonne est de 69 millions de fr. en dehors de la vigne ; avec la vigne il atteint le chiffre de 107 millions de fr. : donc la vigne produit plus du tiers de la richesse agricole du département de l'Yonne.

Si les vignes étaient arrachées et remplacées par les céréales, fourrages, racines, plantes textiles, oléagineuses, fruitières et ligneuses, prairies et pâturages, leur surface produirait, au taux de ces produits dans le département, un total de 3,800,000 fr., c'est-à-dire le dixième du produit de la

culture en vignes : elle fournirait le budget de trois mille familles rurales ou de quinze mille deux cents habitants, tandis que la vigne donne le budget de trente-huit mille familles ou de cent cinquante-deux mille habitants, près de la moitié de la population totale du département, qui est de trois cent soixante-trois mille âmes.

Telle est la puissance colonisatrice de la viticulture, telle est sa supériorité sur toutes les autres cultures, dans toute la France vignoble.

Malheureusement, l'abandon de l'étude de la viticulture et de la production des vins, le refus d'enseignements, d'encouragements et d'émulation honorifique par tous les gouvernements de France à ce palladium de l'agriculture française, la jettent dans toutes les erreurs, dans toutes les fluctuations, dans toutes les catastrophes d'une tradition et d'une pratique toutes locales, d'une ignorance absolue des voies et moyens progressifs et des besoins à satisfaire tant en France qu'à l'étranger. S'il s'agissait de pisciculture, de sériciculture, de sylviculture, de teintures, d'arts et métiers, des espèces chevalines, ovines, porcines, bovines et même gallines ; s'il s'agissait, en un mot, de tout ce qui est l'accessoire et non le principal de la richesse première, rien n'était épargné. Leur nature, leur production, leur perfection, leur commerce intérieur et extérieur, tout était l'objet de la sollicitude des administrations, des ministères et des gouvernements ; tout, excepté la vigne et les vins de France, avait ses institutions et ses enseignements, ses encouragements, ses récompenses honorifiques.

Aujourd'hui, l'attention du gouvernement de l'Empereur s'est portée sur la vigne pour la part qu'elle mérite, et bientôt, je n'en doute pas, la vigne et les vins de France auront leurs professeurs, leurs inspecteurs et leurs sections dans les

Sociétés savantes agricoles comme toutes les autres grandes branches de la production et de l'industrie françaises.

Il en est temps pour l'Yonne, comme pour la Côte-d'Or, comme pour tous nos plus anciens et nos plus grands crus ; car c'est là surtout que la viticulture ne sait plus quelle voie suivre et où les plus intelligents et les meilleurs propriétaires sont sollicités, en sens divers, par des comparaisons spécieuses et des intérêts mal définis.

Est-il vrai, par exemple, que la réputation des vins d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny, d'Avallon, s'est faite de temps immémorial pour la culture des pineaux noirs, blancs et gris, sur les côtes de Dannemoine et d'Épineuil, sur la grande côte d'Auxerre, de Saint-Jacques à Joigny, de la Palotte d'Irancy et des coteaux de Chablis ?

Est-il vrai que la plupart des propriétaires des grands crus, épouvantés de ne récolter que dix à vingt hectolitres dont la valeur est presque balancée par la cherté de la main-d'œuvre, songent plutôt à arracher leurs vignes fines qu'à en replanter, et que ces vignes fines ont, en effet, diminué déjà dans une grande proportion ? Est-il vrai qu'on les remplace par des vignes à cépages communs dont le produit moyen varie de quarante à quatre-vingts hectolitres, produit dont le placement est plus assuré que celui des vignes fines ?

Est-il moins évident pourtant que, sans la réputation légitime acquise par des siècles à Auxerre, par les bons vins de Migraine, de la Chafnette, de Quétard, des Boivins, etc. à Tonnerre, par ceux des côtes Pitois, des Perrières, des Préaux, d'Épineuil, de Vaumorillon, des Grisées, des Olivottes ; à Irancy, par ceux de la Palotte ; à Dannemoine, par ceux des Marguerites et des Corméboreau ; à Avallon, par ceux des côtes d'Anay, de Rouvre et du Veau, à Joigny, par ceux de la côte Saint-Jacques et Saint-Michel ; à Chablis,

par les Clos, par la Moutonne, Veaudésir, Bougnerean, Mont-de-Milieu, etc., n'est-il pas évident, dis-je, que les vins de l'Yonne n'auraient pas fixé l'attention au même degré, et n'auraient pas été un des bijoux du commerce des vins, joyau dont l'éclat brille et rejaillit sur les vins communs et en assure l'écoulement avantageux ?

Détruisez donc tous les fins produits qui ont fondé la réputation d'un pays, et vous perdrez nécessairement cette réputation, même au détriment des vins communs. Détruisez tous les bons vins de France et la France n'aura plus rien à vendre à l'étranger.

Cette tendance à la destruction de tous les fins cépages est générale. Je ne vois en France que le Médoc qui résiste à l'invasion des cépages communs. L'Hermitage et la Champagne de la Marne, les Côtes-Rôties, Chablis, Pouilly et les grands crus de la Côte-d'Or, font aussi une belle résistance ; mais la plupart de ces crus disparaîtront bientôt si la notion des vraies lois de la viticulture, de la confection et du commerce des vins ne vient pas éclairer et régler leur production et leurs débouchés.

Les fins crus de la basse Bourgogne, Chablis excepté, sont presque aux abois, surtout dans le Tonnerrois et dans l'Auxerrois. Leur moyenne récolte est tombée si bas, par la double pratique de la perpétuation des vignes par le provignage (Chablis ne se soutient que parce qu'il arrache ses vignes tous les vingt-cinq ou trente ans) et par l'application impitoyable d'une taille à deux yeux, dans les terres et sur les souches même les plus vigoureuses, que les propriétaires bourgeois n'en tirent plus aucun profit.

En l'absence de toute science sérieuse de viticulture, de tout enseignement qui puisse guider le propriétaire et former des contre-maîtres dans des instituts, le vigneron journalier

et tâcheron demeure maître absolu de la direction de la vigne dont il ne connaît et n'admet, avec raison, que la tradition locale. Mais cette tradition, quelque imparfaite et irrationnelle qu'elle soit, a dû posséder et possède encore de très-bonnes bases ; peu à peu le vigneron tâcheron et journalier en a écarté d'autorité, sans contrôle possible, tout ce qui gênait et retardait ses façons à forfait, et il y a joint tout ce qui pouvait le servir ou lui être payé à part. C'est ainsi qu'autrefois toutes les vignes fines, à pineaux, étaient en perches reliant les échelas d'une même ligne, à cinquante centimètres de terre. Aujourd'hui les perches n'existent plus dans beaucoup de vignes, ou, si elles existent, le vigneron ne les utilise pas ; il est évident que ces perches, qu'il fallait rattacher souvent, compliquaient le travail. Autrefois, on donnait des longs bois aux ceps de Migraine, de Chaînette, etc. A Auxerre, aujourd'hui, le vigneron refuse de les donner ; pourquoi ? Parce que chaque long bois exige une attache spéciale qui augmente le travail sans plus de profit. Autrefois, l'ébourgeonnage se faisait de bonne heure et avec soin ; le rognage, après le relevage et le liage, était pratiqué régulièrement à dix centimètres au-dessus de l'échelas. Aujourd'hui, les femmes qui sont chargées de faire l'ébourgeonnage et le rognage, et auxquelles les pampres verts appartiennent, attendent, pour ébourgeonner, que les gourmands soient assez forts pour constituer un fourrage abondant et sain à leur bétail, et elles accomplissent le rognage tout le long de la saison, selon les besoins de leurs bêtes.

Enfin, le vigneron retranche le plus de vieux bois possible pour se chauffer, et fait le plus de provins qu'il peut, parce que c'est là un travail d'hiver qui lui est payé à part. Il a, pour appuyer ses actes, des raisons d'autant meilleures que le propriétaire n'a aucun moyen de les déclarer mauvaises.

L'opinion du vigneron est la loi et le droit de la viticulture du pays ; personne n'est en état de lui prouver qu'il a tort. Il est à la fois le pouvoir législatif et le pouvoir exécutif. Aussi repousse-t-il, avec un superbe dédain, toute proposition d'amélioration.

Ainsi, grâce à l'absence d'études et d'enseignements des principes généraux d'une bonne et saine viticulture, dont tous les vignobles de France offrent les plus beaux éléments épars, un vigneron journalier ou tâcheron, qui n'est jamais sorti de son village, peut altérer, dans son intérêt de travail plus facile, de rémunération plus grande, et souvent, hélas, pour dominer et dégoûter le propriétaire, ce qu'il y a de plus parfait dans la tradition de son pays, et se poser impunément en adversaire absolu de tout progrès.

Ajoutons aussi que la multiplicité des intermédiaires sans frein a jeté dans les qualités, les provenances, les noms et les goûts des vins, un trouble et une anarchie déplorables et a, pour ainsi dire, dressé les propriétaires à faire plutôt des éléments de vins à combiner que des vins loyaux et purs, et surtout des vins de grande qualité et de première main. Le procédé de ce mauvais commerce (ruine des vrais commerçants, ruine des crus sincères, ruine de la santé des consommateurs) est très-simple. Tout ce qui peut s'appeler vin, il l'achète ; que cela n'ait ni couleur ni esprit, peu lui importe ; celui-là a toutes ses prédilections qui ne coûte que 5, 10 ou 15 fr. l'hectolitre : ce genre de commerce n'offrirait pas 20 fr. d'un hectolitre qui en vaudrait 50. L'esprit et la couleur qui manquent, le bouquet même, il le lui donnera à meilleur marché, il le fera ressembler au meilleur goût des vins valant 50 fr. l'hectolitre ; ou, s'il n'y ressemble pas au goût des gourmets, la ressemblance suffira au cabaret, au restaurant, à l'auberge, pour les familles qui ne goûtent pas. Le con-

sommateur fera la grimace, il digérera mal, sa santé et son existence seront altérées ; qu'importe ? Il faut bien que chacun ait la liberté de gagner sa vie ; d'ailleurs, le consommateur n'est-il pas libre de ne pas entrer au cabaret, au restaurant, à l'auberge ; n'est-il pas libre de ne pas acheter du vin plâtré, coloré, alcoolisé, parfumé ? Puisque celui-ci est libre, pourquoi l'autre ne le serait-il pas ? Sans doute, c'est là une loi promulguée par une certaine école économique ; mais cette loi n'est sans doute pas absolue, car il serait permis de mettre des oxydes ou des sels de plomb dans le vin puisqu'ils rendent doux et agréables les vins les plus âpres ; il serait permis de faire des grains de café avec de la terre glaise, ce qui s'est fait et ce qui est très-inoffensif ; et pourtant cela est défendu : la loi réprime même la falsification des engrais, c'est-à-dire de la nourriture des végétaux ; la nourriture de l'homme serait-elle moins digne de protection ? Il y a donc des limites, des correctifs à cette prétendue loi de liberté !

Eh bien ! ces limites et ces correctifs sont dans la lumière faite sur la matière : 1° sur l'art de produire les bons vins en quantité plus rémunératrice que celle des mauvais vins ; 2° sur les effets hygiéniques des vins comparés entre eux et avec les autres boissons. Ces études et ces enseignements anéantiront en peu de temps presque toutes les fraudes et dissiperont presque toutes les erreurs.

Ces études montreront aussi aux propriétaires comment, sans s'en douter, ils arrêtent la consommation de leurs propres produits en en tenant les prix en dehors et au-dessus de toute règle ; comment, par des bénéfices trop grands, ils engendrent nécessairement la fraude qui a trop à gagner en imitant, avec des vins à 40 fr., des vins à 50 fr. l'hectolitre.

Enfin, ces études et ces enseignements montreront qu'il en

est pour les produits du sol comme pour l'argent, que leur prix devient usuraire s'il est grevé d'une prime au-dessus du service rendu par le producteur et par son capital ; qu'il est usuraire pour le commerçant, s'il est augmenté, par le transport, le risque et le placement, au delà d'une juste rétribution ; et que, quand cette augmentation n'est pas limitée au coût, augmenté des risques et d'un bénéfice sagement calculé pour accroître son avoir dans des proportions graduelles, et par conséquent respectables, c'est là une exaction, une extorsion à l'égard du consommateur, comme l'usure est une exaction à l'égard de l'emprunteur.

L'offre et la demande ne sont point le *criterium* de la valeur : 100 fr. valent toujours 100 fr., c'est un levier qui a une force toujours égale : s'il est diminué de 5 p. 0/0 seulement, il peut être utile à l'emprunteur ; s'il est diminué de 25 p. 0/0, il ne peut plus rendre de service ; s'il est diminué de 50 p. 0/0, il nuit positivement à celui qui s'en sert. Qui donc a le droit de tirer profit d'un dommage causé à autrui ? Loin d'être détruite, la loi contre l'usure de l'argent doit s'appliquer à toute valeur, mais par-dessus tout aux bases de l'alimentation publique, qui se classent bien au-dessus de l'argent dans une société organisée pour protéger le faible contre le fort.

La liberté illimitée dans le taux des bénéfices ne sera jamais, entre le producteur et le consommateur, qu'un moyen de multiplier à l'infini les intermédiaires qui n'achètent qu'à vil prix au producteur, pour vendre hors de prix au consommateur ; la différence de la production à la consommation se multipliant de main en main, sans le moindre service rendu, la prétendue loi de la concurrence est une chimère à côté de la loi de coalition.

Il est plus facile de se faire marchand que producteur de

vin. Il est plus facile de vendre que de produire, en agriculture comme dans les arts, les lettres, les sciences et l'industrie. De là cette conséquence nécessaire que, sous certaines licences, il y aura trop de marchands et pas assez de producteurs ; de là la ruine certaine des producteurs, des consommateurs et des honnêtes marchands ; de là une majorité parasite, sans frein, sans foi et sans loi, dans une société en décadence, majorité assimilable aux joueurs de lansquenets, de roulette et de baccarat, qui devraient être libres aussi, pour être conséquent en tout.

Faire fortune, sans la mériter par un travail équivalent ou par la création d'une valeur sociale corrélative qui la légitime, c'est la fortune provenant du jeu, objet d'un juste et éternel mépris. Une société doit proscrire cette fortune, parce qu'elle ne représente qu'une ruine et non une valeur correspondante produite à la société, et qu'aucune société ne devient grande et riche si elle n'a pour loi principale l'obligation imposée à chacun d'avoir créé, en services réels et appréciables, autant qu'il reçoit en retour. Les plus grands hommes sont ceux qui produisent le plus et reçoivent le moins. Ainsi, l'Empereur a plus que doublé la fortune de la France, et il en reçoit à peine ce qu'il faut pour tenir la grande position d'où il rend de pareils services. Un savant, un écrivain, un inventeur, un soldat, un prêtre, etc. peuvent, par une pensée, par une idée, par une action, créer des valeurs immenses dont le moindre prix les satisfait. Mais ces hommes cupides qui voudraient être libres d'épuiser la société en gagnant des sommes imméritées par la ruine des autres, par l'usure de l'argent, par l'usure des produits de première nécessité, ces hommes-là sont et seront toujours des criminels, sinon devant des lois malsaines, au moins devant leur propre conscience et devant celle de tous les honnêtes gens.

Je dis ces choses ici, parce que la production et la consommation des vins sont déviées, entravées, souillées par le courant d'idées que je viens d'esquisser ; parce que l'essor de notre viticulture est une base plus solide de notre population, de notre richesse et de notre puissance dans le monde, que ne seraient toutes les mines d'or de la Californie et de l'Australie ; parce que nous puisons là notre sang, notre force, notre caractère, jaillissant directement de notre sol. J'en dirais autant de toutes les branches de notre agriculture, si les études, les enseignements et les encouragements qui les concernent n'étaient pas des faits accomplis et acquis ; mais ces institutions n'auront leur plein et entier effet, dans les trois quarts de la France, que quand elles s'étendront à la viticulture, qui est notre arbrisseau providentiel et colonisateur par excellence : toutes les gênes, tous les insuccès, toutes les désertions agricoles tiennent à l'ignorance et à l'oubli du grand rôle de la viticulture dans notre agriculture ; malheureusement je ne puis communiquer à tous tous les aspects lumineux sous lesquels cette grande question se présente à mon esprit.

En parcourant les divers centres vignobles de l'Yonne, on est tout d'abord frappé de la domination implacable et fatale des idées enfermées dans une circonscription sur la culture de la vigne, par les analogies des cultures d'un même département et par leurs différences incroyables avec celles des autres départements, mêmes voisins, avec les mêmes cépages, les mêmes terrains et le même climat.

Toutes les vignes sont en lignes dans l'Yonne, du moins toutes celles que j'y ai vues ; la plupart y sont très-propres et très-soignées.

La pratique dominante, pour les anciens et fins cépages, à Auxerre, à Chablis, à Coulanges, à Joigny, à Tonnerre,

comme à Semur (qui évidemment se rattache à l'Yonne pour ses pratiques viticoles et non à la Côte-d'Or), est de trainer, partant de chaque souche, trois, quatre et cinq membres, portant chacun un courson à deux, trois, rarement quatre yeux, plus souvent deux ; attachés chacun, soit à une perchette, soit à un échalas. Pour expliquer ma pensée, je reproduis, figure 1, une ligne de souches de Semur au centième ; puis, figure 2, une ligne des environs d'Auxerre ; puis de Chablis, figure 3 ; puis de Coulanges, figure 4 ; puis de Tonnerre, figure 5 ; et enfin de Joigny, figure 6 ; cette dernière seule est à cinq courts bras sur souche, toutes les autres sont à trois, quatre ou cinq bras, trainant jusqu'à un mètre de long et plus.

Ce traînage des bras est dans un plan parallèle à la ligne à Semur, à Auxerre, à Coulanges, à Tonnerre ; mais à Chablis, le sens du traînage est perpendiculaire à la ligne de plantation, comme on peut le voir figure 3 ; cette variante, loin de changer le principe de toutes ces cultures, qui est de tenir toujours les coursons terminaux de chaque membre aussi rapprochés du sol qu'il convient à la bonne maturité, sans que le raisin touche à terre, a au contraire pour objet de rendre encore plus efficace et plus positif le rapprochement de terre, avec la meilleure aération et la meilleure insolation possible.

Ainsi, dans la Côte-d'Or proprement dite, la majorité des vignes est en foule, et tous les ceps, réduits à un seul membre (je parle des fins cépages), sont dressés et montent verticalement le long d'un échalas de un mètre trente à cinquante centimètres ; les raisins mûrissent successivement depuis le sous-sol, dans le provin, jusqu'à un mètre au-dessus de terre ; la tête du cep variant de hauteur verticale chaque année. Dans l'Yonne, à laquelle je rattache Semur, qui fait ainsi

partie de la basse Bourgogne, toutes les vignes, ai-je dit, sont en lignes : chaque cep est muni de trois à quatre membres qu'on tient parallèles au sol ou traînant jusqu'à sa surface, pour se relever toujours à peu près à la même hauteur, le long d'une perche ou d'un échalas.

Pourquoi, en haute Bourgogne, la pointe du pineau, procédant d'un provin, ne porte-t-elle qu'un membre, et pourquoi en porte-t-elle quatre en Basse Bourgogne ? Pourquoi, en d'autres termes, cette pointe ne nourrit-elle jamais que deux ou trois yeux, en haute Bourgogne, et pourquoi en nourrit-elle huit à douze en basse Bourgogne ?

La réponse pourrait être qu'il y a moitié moins de ceps dans l'Yonne que dans la Côte-d'Or ; mais cette réponse ne justifierait encore que deux membres à chaque souche, il y en a quatre en moyenne et les provignages sont beaucoup moins fréquents.

La seule réponse possible et vraie est celle-ci : Chaque pays fait ses vignes comme il l'entend, sur ses données traditionnelles plus ou moins bonnes, plus ou moins altérées par les caprices ou les intérêts du vigneron qui les façonne à prix d'argent, sans s'inquiéter de leur plus ou moins de produits et sans que ni propriétaires ni vignerons puissent expliquer pourquoi leurs pratiques diffèrent, du tout au tout, avec les pratiques des autres pays, les ceps, le sol et le climat étant les mêmes. Quand le vigneron fait ses vignes à lui, il se borne, pour tout progrès, à planter des gros cépages qui lui produisent beaucoup, sous toute conduite ; et, s'il y a des fins cépages, il les arrache. Voilà tout le secret de la détérioration de nos vignes : c'est l'absence d'études et d'enseignements viticoles ; le vigneron propriétaire cultive le potiron, ne sachant pas faire produire le melon, et le bourgeois imite le vigneron ; tous les viticulteurs attendaient la

lumière, leur conscience leur disant qu'ils ne savaient pas au juste ce qu'ils faisaient. La preuve de ces aspirations, de ce besoins des études et des enseignements viticoles, c'est le mouvement qui s'est prononcé depuis sept ans, c'est l'accueil prodigieux fait aux missions viticoles que le gouvernement a instituées depuis ce temps ; c'est l'accueil fait à tous ceux qui se sont lancés, plus ou moins heureusement, dans ces études et ces enseignements de comparaison et de progrès. La vigne seule attendait impatiemment des préceptes généraux qui servissent d'étalon aux réformes locales, ou tout au moins de thèse pour en discuter la valeur.

Je me suis demandé bien des fois comment les ouvrages du comte Odard, comment son excellent Manuel du vigneron et son Ampélographie qui restera la base de la meilleure classification des cépages, comment l'Ampélographie française, *compendium* parfait, comment les œuvres de M. Puvis, les excellentes monographies de tant d'autres, les ouvrages d'Ollivier de Serres et de Columelles, qui contiennent tout, qui disent tout, sur la viticulture et la vinification, étaient restés sans que les forces vives qu'ils contenaient fussent dégagées et utilisées.

C'est, je crois, après y avoir mûrement réfléchi, qu'ils accordaient trop de prépondérance aux nécessités et aux pratiques locales, en sorte que chacun était disposé à croire que la vigne devait être cultivée, dans chaque pays, suivant la méthode traditionnelle, comme si elle faisait partie intégrante du sol et du climat ; tandis qu'il fallait étudier avant tout la constitution, le caractère et les besoins de la vigne en elle-même, puis voir, dans chaque pays, comment on pouvait le mieux répondre aux nécessités de cette plante.

Ainsi, pour cultiver le blé avec succès, il faut d'abord déterminer sa nature et les circonstances indispensables à sa

vie, puis on s'occupera des terrains, des climats où l'on veut le faire prospérer. C'est le blé qui commandera partout la culture qu'on doit lui donner, et non la culture qui commandera le blé. Le groseiller, le framboisier, seront exactement comme le blé, c'est-à-dire qu'ils exerceront partout l'autorité suprême sur leur propre végétation. Les arbres forestiers viennent de même dans tous les pays. Les haricots, les fèves, les melons et les citrouilles, les pommes de terre, les betteraves, les rosiers et les lilas, les noyers et les noisetiers, tout, en un mot, végète suivant sa loi propre, et l'homme ne peut qu'accommoder le sol et le climat aux nécessités de la plante. Il en est du règne végétal exactement de même que du règne animal. L'hirondelle, le pigeon, le rat, le mouton, le cheval, la vache, le cochon, l'éléphant, le chameau, vivront ou ne vivront pas sur un sol ou sous un climat, où les hommes les aideront, en leur donnant des abris et des aliments qui leur feraient défaut ; mais ce n'est ni en leur coupant la tête, la queue, les oreilles, les cornes, les ailes, en les tordant, en les pressant, etc. qu'ils amélioreront leur existence. Je ne veux pas dire que la vigne soit aussi délicate qu'un animal, mais je dis qu'elle a, en tout pays, ses conditions principales de vie comme le blé, comme le haricot, comme le groseiller, le cerisier, etc. et je dis qu'elle ne doit pas être plantée comme la nature n'a jamais planté un arbre. Je dis qu'elle ne doit pas être torturée comme jamais aucun arbre ni arbrisseau ne l'a été, même par les hommes ; je dis qu'elle a besoin d'une certaine expansion pour répondre à une certaine fructification, et que tout cela domine le terrain et le climat ; et je n'admets pas que mille traitements bizarres qu'on lui inflige soient des nécessités absolues, découvertes par la haute sagesse et la haute science des vignerons de mille pays différents.

C'est donc de l'étude des conditions et des besoins de l'existence de la vigne, conditions et besoins constatés par les faits communs à tous les pays et comparés entre eux, qu'il faut tirer les principes et les lois de la viticulture ; on ne peut donner les pratiques locales de chaque pays comme autant de principes et de lois dans le pays même, sous le prétexte que la vigne change à chaque instant les conditions de son existence, ce qui n'est pas vrai et ce qui s'oppose à tout grand progrès.

J'ai déjà dit bien des fois que l'Ampélographie française décrivait admirablement la plupart des procédés locaux de viticulture et de vinification, qu'elle en signalait les négligences ou les perfections avec précision et qu'elle laissait peu de choses à dire à un tard venu, comme moi, par exemple.

Eh bien, en ce qui concerne l'Yonne, en confrontant mes notes détaillées, prises dans mes enquêtes privées et publiques, et recueillies dans les vignes au milieu des propriétaires et des vignerons, ou dans les vinées et les caves, je retrouve la plupart des données de l'Ampélographie ; aussi, lui emprunterai-je souvent l'idée ou même le texte.

« La plupart des meilleurs crus de l'Auxerrois sont situés sur la grande route d'Auxerre. Celle-ci prend naissance à la route de Saint-Georges, longe la route de Paris et vient aboutir à la côte qui domine la rivière d'Yonne ; elle comprend les climats renommés de *Boussicat, Rosoir, Migraine, Quétard, Champleroy, Boivin, Clairion, Judas, les Iles* et la *Chânette*. »

Les vins produits par ces crus et notamment par ceux de Migraine, Quétard, Boivin et la Chânette sont, dit avec raison l'Ampélographie, l'orgueil de la basse Bourgogne ; ils se recommandent par leur vinosité, leur finesse et leur bouquet.

Le sol qui les produit est argilo-calcaire, pierreux et ferrugineux, appartenant à la formation oolithique supérieure, aux terrains crétacés inférieurs et aux dépôts postérieurs à meulières. « Trois cépages peuplent la grande côte d'Auxerre : le *pineau* pour deux tiers, le *tresseau* et le *romain* pour chacun un sixième environ. »

Dans tout le département, d'ailleurs, les vignes à vins fins sont peuplées principalement de pineaux noirs et blancs. Les vignes mixtes de pineau noir, de pineau de Coulanges, de tressot ou verot, et de César ou romain, le picarneau, que je crois être le meunier et l'épicier, entrent pour très peu dans ces vignes. Les gamays, seuls ou mélangés dans une grande proportion aux cépages précédents, donnent les vins communs, qui sont bien plus abondants que les vins fins. On ne plante plus de vignes fines, on les arrache plutôt, et j'ai vu déjà, dans le magnifique clos de la Chafnette, deux ou trois hectares de pineaux remplacés par les gamays et les tresseaux.

La vigne, à Auxerre, est plantée généralement, sans défonçage préalable, en petites fosses à quatre-vingts centimètres au carré, en chapons ou crossettes coudés, à vingt-cinq centimètres de profondeur. Quelques-uns fument en plantant ; on laisse deux yeux dehors. La plantation commence dès le mois de novembre dans les coteaux secs et calcaires, et se continue jusqu'en mai dans les terrains argileux et humides. Ces plantations prématurées (la meilleure plantation est celle du 10 au 30 mai) laissent périr beaucoup les boutures qu'on remplace pendant deux ans avec des plants neufs enracinés, si l'on en a ; mais plus tard le remplacement est fait par le provignage.

On rabat la première taille sur un sarment et sur un œil ; la deuxième taille, troisième année, on laisse deux sar-

ments rognés à deux yeux, et on obtient déjà quelques fruits, mais insignifiants comme produits de valeur ; à la troisième taille, on laisse trois sarments ou membres qu'on dresse en panier à mouche (fig. 7), pour le gamay et autres ceps non montés ; mais autrefois les pineaux étaient conduits comme à Semur, figure 3. Beaucoup encore sont conduits comme les figures 2 et 4. J'ai vu encore dans le clos de Migraine, où m'a conduit M. Laurent-Lesseré, son propriétaire en même temps que propriétaire du clos de Chafnette, des perches attachées aux échalas ; mais les vigneron ne veulent plus s'en servir, ni laisser les longs bois qu'on y attachait autrefois, en sorte que la plupart des ceps sont conduits à deux ou trois membres, en éventail ou en panier à mouches, même les pineaux dont on taille les crochets à trois yeux parfois, au lieu de deux. Il y a d'ailleurs, quoique à grands frais et à grands soins, grande variété de systèmes et absence de tout système rationnel dans la conduite des fins cépages. Les gros cépages sont plus logiquement menés ; aussi donnent-ils jusqu'à quatre-vingt-dix et cent hectolitres à l'hectare, tandis que M. Laurent Lesseré accusait seulement treize hectolitres par hectare de ses fins cépages. Toutefois, les moyennes sont d'au moins cinquante hectolitres pour les premiers et de vingt hectolitres pour les derniers.

Ce n'est qu'à la quatrième année de plantation, souvent à la cinquième, que la vigne paye ses frais de culture ; il y a donc là un vice de plantation, car les terrains sont excellents et la vigne y vient vigoureuse. Je crois que ce vice tient à la coudaison et à l'excès de profondeur ; nous en trouverons peut-être la preuve à Coulanges, où l'on plante à la cheville ou au levier et moins profondément.

Les échalas, de un mètre trente-trois centimètres, sont mis à la troisième ou quatrième année ; il sont parfaitement ali-

gnés et fixés à demeure. Dans le courant de mai, malheureusement plutôt à la fin qu'au commencement, les femmes ébourgeonnent ; elles relèvent et lient d'un premier lien à la fleur vers la fin de juin ; elles mettent un second lien en juillet et rognent à dix centimètres au-dessus de l'échalas ; enfin, elles émouchettent encore à la fin d'août. Toutes ces pratiques sont fort bonnes et fort bien faites ; il n'y manque que l'opportunité et la régularité.

M. Laurent-Lesseré, qui m'a fait visiter les vignes de la grande côte et notamment ses deux fameux clos de Migraine et de Chainette, a eu la bonté de faire exécuter, sous mes yeux, par un de ses vigneron, les quatre cultures qui sont données très-habilement à Auxerre ; les deux premières et les plus importantes sont pratiquées au moyen d'une pioche pesant trois kilogrammes et dont je donne le croquis figure 8.

Le ruellage se fait après la vendange ; il consiste à pratiquer une ruelle entre deux lignes de ceps et à rechausser ainsi les pieds de vignes (figure 9 A). Le déruellage ou sombrage est accompli en mars, après la taille ; il déchausse et fait un billon entre les lignes B ; le binage est donné à la fin de mai, il diminue le billon et rehausse un peu les ceps C ; enfin, le débinage est pratiqué à la fin d'août et met le terrain tout à fait à plat D.

On vendange en paniers versés en hottes portées à dos d'homme. Ces hottes sont vidées dans des tonneaux défoncés, dans lesquels on foule avec un bâton fouleur ; puis on remet les fonds, on charge sur voiture et l'on verse en cuve, après avoir ôté le fond du tonneau. Pour les vins fins, quelques propriétaires font d'abord verser les hottes sur une table à rebord appelée *Martine* ; là, les raisins sont triés avant d'être mis en tonneaux. Souvent, à la vinée, on éraille (on égrappe) sur un crible placé sur la cuve ; cette pratique était plus

usitée autrefois qu'aujourd'hui. La cuve emplie, elle est égalisée, parfois couverte d'une toile ou d'un fond non jointif. Aussitôt que la fermentation baisse, on foule deux, trois et quatre fois avec un fouloir, puis on en tire en feuilletes neuves, au bout de cinq à sept jours pour les vins fins, de huit à douze pour les vins communs ; généralement, pour ces derniers, on opère le tirage quand le marc ne remonte plus et qu'on n'entend plus rien. Généralement aussi, pour les vins fins comme pour les gros vins, on ne mêle les vins de presse avec les vins de goutte qu'après le premier soutirage.

Toutes les vignes se font ici à façon et au prix fait de 160 à 180 fr. l'hectare, non compris les provins, les terrailles, les fumures, tous travaux à part, non plus que les vendanges ; le vigneron n'a aucun intérêt dans le produit, aussi est-il très-difficile à conduire par le propriétaire. Le prix des journées est de 3 et 4 fr. et nourri, depuis le sombrage jusqu'à la fin des travaux d'été. Il faut joindre à cela deux à quatre litres de vin par jour. Les prix d'hiver sont de 2 fr. à 2 fr. 50 nourri et le vin. J'ai dit plus haut les autres ennuis qui résultaient, pour le propriétaire, de cette condition de travail rural.

Leur ensemble est si grave que les grands propriétaires prennent leurs vignes en dégoût et sont tout à fait livrés aux caprices et à la direction de leurs vignerons, qui font d'ailleurs rendre très peu aux vignes.

Les vignes sont généralement arrachées de quarante à cinquante ans, au plus tard, et on laisse un intervalle de cultures en céréales, racines et fourrages, de dix à quinze ans, avant de replanter.

Dans le canton de Coulanges-la-Vineuse, qui comprend Irancy, dont les vins généreux, corsés, coloriés, sont bien connus depuis longtemps pour leurs qualités alimentaires et

de conservation et par leur cru plus distingué de la Palotte, dans ce canton, dis-je, on plante beaucoup sur chaume, sur sainfoin et sur simple labour à la charrue ou sur simple culture à la pioche de vingt à vingt-cinq centimètres de profondeur; souvent cette culture n'est donnée qu'après la plantation, qui se fait généralement au pal ou au levier en fer, de quatre à cinq centimètres de diamètre et d'un mètre de haut; on l'enfonce à vingt-cinq ou à trente centimètres, on descend le sarment, on coule de la terre fine qu'on tasse avec la pointe d'un pisseau, on met ainsi trois yeux en terre et deux yeux en dehors.

Ce sont là de bonnes pratiques et des meilleures, mais parfois rien ne réussit; cela est peu surprenant, car on plante ainsi de novembre en avril. Il est évident que des haricots semés dans le même temps ne réussiraient jamais. Or, la vigne est aussi sensible à la pourriture et à la gelée que les haricots; c'est donc un miracle qu'il en pousse un peu. Jamais la vigne en bouture ne doit être plantée avant le 10 mai. Si la vigne est garnie à moitié, les vigneron sont contents; si elle a trop réussi, ils en arrachent volontiers une partie, parce que les provignages de la troisième ou quatrième année leur donnent beaucoup de raisin, dès la première année de recouchage et plus encore la seconde. Sans doute il en est ainsi, mais seulement à la quatrième ou à la cinquième année de plantation, tandis que quand la plantation est bien faite et bien réussie de franc pied, elle donne à la deuxième et à la troisième; ce qu'on n'obtient pas, même par le provignage, à la quatrième et à la cinquième.

A la première taille, on rabat sur un œil; à la deuxième taille, on ne laisse encore qu'un sarment à deux yeux; à la troisième taille, on laisse deux sarments, rarement trois, à deux, trois et jusqu'à quatre yeux; enfin, dans les années

suivantes, on arrive à quatre et cinq membres, quatre en moyenne, qui ont chacun leur échalas.

Comme je l'ai dit plus haut, les membres sont maintenus, autant que possible, à distance égale dans le plan de la ligne. Je donne une souche à la mode de Coulanges, dans la figure 40, qui montre la disposition la plus générale des souches, leur distance est de quatre-vingt-quinze centimètres, dans la ligne, et de soixante-dix à soixante-quinze centimètres entre les lignes.

Les retards éprouvés, dans les manœuvres de la plantation et du premier dressement de la vigne, reportent quelquefois à la sixième année la production qui paye les frais de culture.

On entretient par le provignage avec fumure, mais on laisse souvent des places vides sans réparation parce qu'on a remarqué que la vigne produisait d'autant plus que les plants étaient plus espacés. On tend à fumer l'hiver en rigole, outre la fumure au provin ; on terre beaucoup et l'on remonte les terres du pied des vignes au sommet, tous les cinq ou six ans.

On ébourgeonne, à Coulanges-la-Vineuse, avec beaucoup de soin et le plus tôt qu'on peut ; on relève et on lie avant, pendant et après la fleur ; puis à la fin de juillet l'on rogne, et le rognage se répète à la fin d'août ; on met ainsi jusqu'à deux ou trois liens et on rogne autant de fois. En somme, les vignes sont d'une belle tenue et d'une grande propreté dans le canton de Coulanges. On ne donne pourtant aux vignes que trois façons : une façon d'hiver, de novembre en mars, une au milieu du mois de mai, et l'autre à la fin du mois de juillet. On arrache aussi les vignes tous les quarante à cinquante ans, et l'on ne replante que dix à douze ans après d'autres cultures.

Les cépages sont le César ou romain, le tresseau ou verrot et le fameux pineau de Coulanges, qui reste encore, mais qui tend à disparaître.

Tout se fait en vins rouges dans le canton, et la récolte moyenne accusée n'est que de trente-six hectolitres ; pourtant les vignes sont d'une vigueur remarquable ; évidemment chaque courson pourrait, avec avantage, supporter deux yeux de plus en appliquant le pincement, suivant la méthode lorraine.

La vendange et les cuvaisons se font à peu près comme à Auxerre, seulement on met plusieurs jours à emplir une cuve ; aussi ne cuve-t-on que deux ou trois jours dans les années chaudes, et sept à huit jours dans les années peu favorables. On foule, avec des bâtons fous, deux fois par jour dès que la fermentation commence, et l'on continue jusqu'au tirage, qui ne se fait pas attendre, car on ne laisse pas éteindre le gros bouillon, ni tomber le marc, de peur que le vin ait trop de cuve. A Irancy, on arrose le marc avec du vin. On tire en vaisseaux neufs et la fermentation continue dans les tonneaux en cave.

Si l'on emplissait les cuves en un jour, si on ne les emplissait pas de façon à faire souvent déborder le jus, si l'on s'abstenait de fouler et d'arroser à la cuve, on aurait, à Coulanges-la-Vineuse, la meilleure vinification possible. Malgré ces additions inutiles pour le moins, les résultats de la courte cuvaison sont encore excellents et dignes d'être cités ; car si les vins du canton, et surtout à Coulanges, sont estimés comme assez gros, au moins ils sont généreux, corsés, d'excellente garde et surtout très-colorés. J'ai bu chez M. Rapin, agriculteur voisin de Coulanges, à sa bonne et intéressante métairie, du vin de tresseau et de romain, ayant cuvé seulement douze heures, très-généreux, très-corsé et d'une robe

grenat foncé magnifique. On obtient les mêmes résultats aux Thorins dans le Mâconnais ; on obtient aussi une couleur foncée dans la Gaude (Alpes-Maritimes) par le même temps de cuvaïson.

J'ai dit et je répète ici que la couleur du vin est en raison de l'élévation de la température, de la fermentation du marc flottant ; et cette température est en raison inverse de la durée de la fermentation. Or, tous les foulages à la cuve et tous les arrosages du marc refroidissent et ralentissent la fermentation. Avis aux amateurs de couleur.

MM. Rapin père et fils se livrent à l'agriculture et à la viticulture avec une rare intelligence et dans un sens progressif très-sagement calculé ; c'est ainsi qu'ils instituent la culture de leurs vignes à la charrue. Habiles à manœuvrer les instruments aratoires, ils cultivent dans la perfection, avec un cheval, dans l'intervalle des lignes anciennes, c'est-à-dire dans un espace de soixante et dix à soixante et quinze centimètres. Mais, pour atteindre un résultat aussi avantageux, ils ont dû recourir à un artifice très simple ; ils ont disposé le palonnier de traction sous le ventre du cheval, et le trait passe entre les jambes de derrière (fig. 44) ; *a b c* est le harnais, *P* le palonnier et *t t* le trait. MM. Rapin ne se bornent pas à très-bien cultiver leurs vignes à la charrue, ils substituent le fil de fer aux échelas et étudient les tailles à longs bois ; ils ont déjà constaté qu'elles réussissaient fort bien sur le simoro, César ou picarneau. Elles conviendraient de même au tresseau ou verrot et au pineau de Coulanges.

Le César ou romain n'a pas l'oïdium, mais il est frappé du cottis ; le tresseau ne craint pas le cottis, mais il est atteint par l'oïdium. Le cottis, ou maladie en ortie, attaque de préférence certains cépages, mais presque toujours dans les

terrains où la vigne a été fréquemment renouvelée ou entretenue séculairement dans le même lieu, et dans les terrains occupés antérieurement par des bois. J'ai vu, à Coulanges-la-Vineuse, une vigne appartenant à M. Berdin, presque toute en pineau, sur lequel on a greffé le César ou romain, en sauterelle ; c'est-à-dire que la greffe est insérée sur le sarment d'une souche qu'on abaisse et qu'on enfouit comme une sauterelle, au niveau de la greffe ; la souche est conservée jusqu'à ce que la greffe puisse porter des fruits et la remplacer.

Les pratiques de Chablis, en viticulture et en vinification, offrent des différences notables avec celles des autres vignobles du département.

Chablis cultive, en vins rouges, les gamays dans les bas, et les lombards, le tresseau et le César dans les hauteurs ; mais ses grands et véritables produits sont les vins blancs, dont le plan unique et traditionnel est le morillon blanc, que le comte Odart classe avec raison dans la tribu des pineaux, mais qu'il affirme, avec non moins de raison, n'être pas le pineau blanc ou chardenay. Je viens de voir les pineaux blancs ou chardenays dans Saône-et-Loire et dans la Côte-d'Or. Je me trouve ici en présence du morillon blanc dans les mêmes conditions de maturité, et ces deux espèces sont parfaitement distinctes dans leurs feuilles et dans leurs fruits. Elles n'ont de commun qu'une qualité presque égale dans les vins blancs qu'elles produisent, mais leur bouquet et leur saveur différent.

Les vins de Chablis occupent un des premiers rangs dans les vins blancs de France. Ils viennent se placer tout près des vins de Meursault ; ils sont spiritueux, sans que l'esprit se fasse sentir ; ils ont du corps, de la finesse et un parfum charmant ; leur blancheur et leur limpidité sont remarquables. Mais ils se distinguent surtout par leurs qualités hygiéniques

et digestives et par l'excitation vive, bienveillante et pleine de lucidité qu'ils donnent à l'intelligence. Malgré la grande réputation dont ils jouissent à juste titre et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haute encore que leur renommée.

La culture des vignes blanches, à Chablis, réunit une foule de conditions pratiques qui sont parfaitement entendues. La première et la plus importante de toutes, c'est que la vigne y est assolée à vingt-cinq ou trente ans, et qu'un intervalle de dix, quinze, vingt et trente ans est adopté entre les retours des assolements en vignes.

A part l'exagération dans la durée de cet intervalle, dont le maximum pourrait être de cinq à dix ans, selon moi, rien n'est plus nécessaire que l'adoption de cette méthode, dans tous les grands crus, pour en assurer la perpétuité et surtout la fécondité rémunératrice. Tous les vignobles, les meilleurs et les plus anciens, que j'ai vus perpétués par des provignages séculaires, sans trêve ni repos de la terre, sont en pleine décadence, c'est-à-dire qu'ils donnent des moyennes récoltes de dix à quinze hectolitres à l'hectare, qu'ils sont sujets à toutes sortes de maladies, qu'ils sont dévorés par tous les insectes, et que leur végétation misérable ne s'entretient qu'avec des soins et des dépenses énormes.

Dans tout l'Yonne on arrache volontiers les vignes de trente à cinquante ans, depuis quelque temps ; mais Chablis a toujours pratiqué régulièrement, et de temps immémorial, cette importante opération.

La replantation se fait ordinairement aux dernières années d'un sainfoin, qui est la plante fourragère à laquelle la vigne succède avec le plus de succès.

Les ceps sont aussi tenus de franc pied, c'est-à-dire sans

provignage; on remplace seulement les manquants par sauterelle.

Les lignes ou routes sont dirigées transversalement à la pente des coteaux; elles sont à un mètre trente-trois centimètres de largeur, tandis que les ceps (qu'on appelle treilles avec raison) sont à soixante-quinze centimètres les uns des autres dans la ligne.

On ne défonce point pour planter; on plante en petites fosses de vingt-cinq centimètres de profondeur, au fond desquelles on fait traîner la bouture, chapon ou crossette ou plant enraciné qu'on préfère aujourd'hui. On remplit sans tasser et on laisse deux yeux dehors. Il conviendrait mieux de tasser la terre, sur les boutures surtout, car le sol est essentiellement pierreux, calcaire et léger. Le sous-sol, il est vrai, est argileux; mais, pour donner de belles pousses, la bouture a besoin de faire corps avec le sol, dont elle doit tirer l'humidité.

A la première taille, on rabat sur un sarment rogné à un œil; à la deuxième, on ne prend encore qu'un sarment, le plus bas, qu'on taille à deux yeux. Il pousse beaucoup de bourgeons, qu'on n'ébourgeonne pas, mais qu'on rogne en juin, à cinquante centimètres de longueur, pour fortifier les bourgeons et les préserver des coups de vent. Cette pratique du rognage des bourgeons, dans les jeunes plants, pendant les trois ou quatre premières années, est fort bonne sous tous les rapports; elle est assez généralement suivie, dans le département de l'Yonne, où je l'ai vue, pour la première fois, indiquée comme coutume.

A la troisième taille, on ôte encore tous les sarments, sauf le plus beau et le plus près de terre; on le taille à trois yeux, mais on éborgne le plus haut; le prolongement sert à abaisser le sarment qu'on attache, avec un osier, à l'échalas unique que l'on met alors à chaque jeune souche (fig. 42).

Il viendra beaucoup de bourgeons adventifs et gourmands sur cette taille, mais on n'ébourgeonne pas ; on ramasse et on lie le tout à l'échelas (de un mètre trente centimètres), et l'on rogne jusqu'à deux fois ; il n'y a pas encore de raisin.

A la quatrième taille, on jette bas tous les sarments, moins le premier membre, et on laisse aussi un second sarment, qu'on taille à deux yeux, pour constituer un second membre. Sur le premier on a laissé un sarment taillé à deux ou trois yeux (fig. 43). Souvent, s'il y a deux beaux sarments qui sortent mieux de terre, on retranche le premier membre et on en forme deux autres avec ces sarments. On n'ébourgeonne point, on relève et on lie, puis on rogne comme l'année précédente. On voit quelques raisins, mais on ne les compte pas comme récolte.

A la cinquième taille, sixième année, on allonge d'un œil le courson de chaque membre ; on donne quatre yeux au premier, trois au second, et si un beau sarment se présente à côté, on le taille à deux yeux pour faire un troisième membre. Si trois sarments plus beaux et mieux placés que les membres anciens se présentent, on jette bas ces derniers et l'on fait trois membres neufs des trois sarments. Ce rabatage des membres constitués n'a lieu que jusqu'à la sixième ou septième année.

En général, on augmente les membres jusqu'à quatre, cinq, six et même sept, mais quatre membres sont la règle et souvent trois. La figure 44 donne la cinquième taille normale, et la figure 45, un cep de dix ans à quatre membres, c'est-à-dire un jeune cep complet. Je ne vois pas pourquoi ces quatre membres, si la souche a donné quatre beaux sarments à la troisième ou quatrième année, ne sont pas établis sans le moindre délai. Je vois au contraire une grande perte de temps, de force et de fruits dans ces mutilations des sar-

ments normaux pour faire jaillir une foule de gourmands. Cette pratique est toujours fondée sur l'erreur profonde que la racine se développe sans tige, que la tige est un fardeau pour elle, et qu'il faut attendre que la racine soit assez forte pour la charger d'une tige un peu développée.

La vérité absolue, incontestable, c'est que la racine ne se développe qu'en proportion du développement de la tige, et *vice versa*. Jamais un noyer qu'on tiendra taillé à un mètre de terre et à une petite branche, pendant trente ans, ne développera les racines d'un noyer de trente ans ayant sa tige et ses branches naturelles. Il en est de même pour tous les végétaux.

Qu'on coupe une tige d'acacia assez fort ; au printemps suivant ses racines existent encore toutes, il est vrai ; elles vont faire tous leurs efforts pour pousser tous les bourgeons du pied, et la sève ascendante, étant ainsi surabondante, va donner à ces bourgeons un développement prodigieux ; c'est encore vrai ; mais ces puissantes racines ont été faites par la tige précédente, et elles meurent toutes, l'année suivante, sauf celles qui suffisent aux rameaux repoussés. Toute suppression de tige de la vigne entraîne le même effet, elle est suivie d'une réaction vigoureuse des racines, qui lancent de longs sarments cette année-là ; mais l'année suivante, si l'on retranche encore les nouveaux rameaux, l'effort des anciennes racines est terminé.

Au surplus, les vignerons ont deviné qu'il n'était pas avantageux de former la vigne tardivement, car, pour eux, elle est formée à cinq ou six ans, et pour le bourgeois, à huit et neuf ans seulement, parfois à dix ans. A cinq ou six ans, pas avant, la vigne paye ses frais de culture annuelle. Je donne, dans la figure 46, le croquis d'une souche de trente ans, prise dans les vignes de M. le docteur Rattier.

Dans les jeunes vignes vigoureuses, on ébourgeonne quand le grain est formé, en juillet, parce que, disent les vignerons, les bourgeons restants mangeraient leur raisin ; ce qui revient à dire que ces bourgeons se lanceraient à bois avec trop de force, et ce qui prouve qu'on aurait pu laisser un ou deux yeux fructifères de plus à chaque taille, en ébourgeonnant et en pinçant en mai, comme on ébourgeonne les vieilles vignes. Ainsi, on laisse pousser les gourmands dans les jeunes vignes, parce que ce surplus de végétation est nécessaire pour empêcher le fruit de couler, et on ébourgeonne les vieilles, en mai, parce que les gourmands enlèveraient trop de sève aux bourgeons fructifères et feraient couler leurs fruits. Ces pratiques sont très-intelligentes et tout à fait fondées ; mais il serait mieux encore d'utiliser en fruits, au lieu de le perdre, l'excès de sève qui nourrit les gourmands inutiles des jeunes vignes.

Les vignes sont considérées comme jeunes, et conservent le nom de plantes, jusqu'à dix ou douze ans à Chablis.

En juin, avant la fleur, on relève et on met un premier lien de paille ; en juillet, on met un second lien et on rogne les pampres au-dessus de l'échalas ; on mouche (on émouchette) à la fin d'août.

On donne quatre cultures aux plantes, mais aux vignes faites trois seulement : après la taille d'abord, puis à la fin de mai et au commencement de juin ; puis un binage, avant ou après la moisson. Quelques-uns donnent une façon d'hiver.

Les vignes se font toutes à la tâche, à Chablis, au prix de 160 à 200 fr. l'hectare.

Le prix moyen de la journée est de 3 fr. plus le vin, le fricot et la goutte le matin ; le vigneron n'apporte que son pain. En recevant le surplus, on dit qu'il est *épidencé*.

On fume peu, mais on terre le plus possible, parfois jusqu'à une hottée par cep.

La récolte moyenne est de vingt-quatre hectolitres par hectare en vin fin. La récolte est parfois de soixante feuilletes (environ quatre-vingts hectolitres) à l'hectare. Les vigneron récolettent beaucoup plus que les bourgeois. Le vin blanc se fait simplement au pressoir, où le raisin est apporté le plus rapidement possible, pressé immédiatement et entonné dans des feuilletes de cent trente-six litres, à mesure que les moûts sont produits. La fermentation se fait en futailles ; pourtant quelques propriétaires déposent d'abord les moûts en cuves, soit de bois, soit de ciment, avant de les mettre en feuilletes.

Les vignes de Joigny sont en lignes, bien tenues et parfaites ; l'aspect des vignobles des environs de la ville surtout est admirable ; aussi donnent-ils les meilleurs vins de l'arrondissement. Les vins de Joigny sont des vins bourgeois ; ceux des trois quarts du reste de l'arrondissement sont des vins communs.

Autrefois, la côte Saint-Jacques et les autres crus distingués étaient entièrement plantés en pineaux noirs, blancs et gris, avec un peu d'épicier (maillé-meslier) et de plant de roi (cot rouge) ; mais aujourd'hui plus des deux tiers des ceps sont en verot (mondeuse, tresseau), et le reste en plant de roi ; les pineaux existent à peine.

A Villeneuve, on cultive le franc noir, qui me paraît réunir tous les caractères du troyen. On y cultive aussi le teinturier. A Champvallon, dans la vallée d'Aillant, le gamay domine.

Au vignoble de Joigny on cultive en perchées (lignes) à quatre-vingt-cinq centimètres de distance, les ceps à la même distance dans la ligne. On plante en fosses, en chevelées dans les terrains blancs, avec une pelletée de lateux ou terre

rouge sur les chevelées, et on plante en boutures dans les terrains rouges. La vigne est dressée d'abord à deux coursons, puis à trois et quatre ; j'ai vu des souches à cinq bras, en éventail ou en gobelet, avec deux échalias par souche ou trois pour deux.

A trois ans la vigne est formée à deux coursons (fig. 47) ; à cinq ans elle en a généralement quatre (fig. 48). La figure 49 représente une vieille souche de tresseau ou verot, à cinq bois, que j'ai prise sur place. Ce mode de dressement et de conduite diffère beaucoup des coutumes les plus générales du département ; il admet des bras plus ou moins nombreux, suivant la vigueur du cépage ; c'est ainsi que le plant de roi ou le cot peut en recevoir jusqu'à six et sept.

Les cultures de Joigny offrent deux sortes de terrains, les uns blancs, les autres rouges. On se sert beaucoup des terres de ces derniers pour amender les premiers ; on terre et on fume beaucoup à Joigny ; on ne défonce point pour planter ; la plantation se fait ordinairement sur sainfoin. On coude le plant sous terre, et la première récolte qui paye la culture de l'année ne se fait guère qu'à cinq ans. Pendant les premières années, on ébourgeonne et on rogne les jeunes ceps, tandis qu'à Chablis on se contente de rogner.

On ne provigne que pour remplacer, mais alors on abat une souche tout entière pour en tirer deux ceps. La sauterelle est rejetée, avec raison, comme provin de paresseux.

Pour rajeunir les membres qui s'allongent trop, on garde deux pousseaux ou coursons à la base. A Villeneuve, on augmente les membres et on ajoute un œil. C'est un progrès.

On ébourgeonne les vignes jeunes et vieilles avec soin, on relève et on attache au moment de la floraison. Quand la vigne fleurit, il faut attacher, c'est un précepte du pays. On rogne une seule fois après la fleur, et on enlève les repousses à la



9



fin d'août. On donne quatre cultures à plat. On fume en ruelle, de novembre en mars. Parfois on fume l'été en couverture et on enterre après une pluie. L'hiver, on terre à la hotte sur la fumure.

Les moyennes récoltes des vins bourgeois des environs de Joigny sont de vingt-cinq hectolitres ; mais les vins communs de Villeneuve, Montvallon, etc. sont récoltés au taux moyen de cinquante hectolitres à l'hectare.

Toutes les vignes sont faites à la tâche, au prix moyen de 450 à 480 fr. l'hectare. La journée moyenne est de 2 fr. avec le vin ; à Villeneuve, elle est de 2 fr., nourri, plus quatre litres de vin.

A Joigny, on fait des vins bourgeois, et à Villeneuve des vins communs ; aussi à Joigny vendange-t-on très mûr, et à Villeneuve on vendange sur le vert. A Joigny on verse la vendange en tonneaux près de la vigne, tonneaux qu'on renfonce. Cette pratique est arriérée. A Villeneuve, on verse en bal-longes sur voiture, ce qui est mieux.

A Joigny, on fait des vins gris excellents qui ne cuvent que douze ou vingt-quatre heures. On fait de très bons vins rouges qui ne cuvent que deux, trois ou quatre jours au plus ; s'ils cuvaient plus, ils perdraient de leur qualité. On ne foule que rarement les cuves ; on tire en vaisseaux neufs et l'on mélange les vins de presse avec les vins de goutte. La fermentation se continue en tonneaux.

A Villeneuve, au contraire, et partout où sont faits les vins communs de l'arrondissement, on cuve de dix à quinze jours on foule à la cuve, on tire en vaisseaux refaits, on ne mêle pas les vins de presse avec les vins de goutte, et le vin qui sort de la cuve est froid et ne travaille plus dans les tonneaux.

Je rapproche à dessein le vrai mode de préparation des

vins bourgeois avec le mode de préparation des vins de cabaret, peut bien faire comprendre que, partout et toujours, la longue macération est une détérioration des vins, une dégradation. Ainsi, partout où l'on cuve dix ou quinze jours, on n'ose plus mélanger les vins de presse avec les vins de goutte, parce que les jus des marcs sont alors des jus des râfles, des pepins et des pellicules déjà décomposés ; tandis qu'on les mélange hardiment, et avec avantage, après une courte fermentation de trois à six jours. Ce rapprochement fait comprendre aussi que le vin qui prend possession de son vase, qui y fait son nid pour ainsi dire, par sa dernière fermentation, est plus brillant, plus solide, plus généreux, plus parfumé que celui qui entre dans le tonneau froid et demi-clair. Pourquoi tous les vins fins se feraient-ils partout dans le premier mode et les vins de cabaret dans le second, si l'on n'avait pas l'expérience que le plus de qualités possible réside dans une courte cuvaison et dans la fermentation complétée au tonneau ?

A Joigny, comme dans la plupart des vignobles de l'Yonne, dans ceux de la Côte-d'Or et d'un grand nombre d'autres pays, les vendangeurs arrivent en foule aux environs du jour fixé pour l'ouverture de la vendange ; ils sont laissés sans asile et sans frein, depuis leur arrivée jusqu'à leur départ. On va les chercher la nuit, sur la place publique ; on fait marché avec eux pour la journée, et le soir ils retournent sur la place et passent la nuit comme ils peuvent, généralement en étant mal et en faisant le mal. Ils sont écrasés de fatigue pour le travail du lendemain et exigent, avec raison, des prix aussi élevés que possible. Jamais un propriétaire n'est assuré d'avoir des vendangeurs pour le lendemain ; les prix baissent ou haussent chaque jour. Ce choix des hommes, des femmes et des enfants, à la grève, est renouvelé toutes les nuits ; cet

abandon de malheureux sur la place publique est tout à fait sauvage et fait honte à la civilisation. Il y a plus, ces conditions sont funestes aux propriétaires, qui verront tous les jours les exigences des vendangeurs s'élever de plus en plus, et souvent leurs vendanges suspendues par les refus de service. Cette double punition est plus que méritée ; car s'il y a des pays où les propriétaires se refusent à héberger les aides, la plupart débiles et fragiles, qui arrivent, s'ils se refusent à leur offrir le vivre et le couvert et à s'assurer un concours persévérant pendant toute la vendange, il y en a un plus grand nombre où chaque propriétaire a sa troupe de vendeurs et de vendangeuses arrêtée pour toute la vendange, troupe qu'il loge, couche et nourrit très-bien.

Dans ces derniers pays, la joie est parmi les ouvriers et les maîtres, et au lieu des orgies des cabarets, des bacchanales nocturnes, il n'y a que des conversations joyeuses, puis un bon repos la nuit. Le dimanche soir, le maître accorde le violon et la danse ; et puis, le jour du bouquet, chaque ouvrier reçoit son compte et a son argent intact en partant. L'intérêt, autant que la moralité privée et publique, le repos et la santé y ont gagné tout ce qu'ils perdent dans le système des grèves, des marchés nocturnes à la lanterne, et des inquiétudes de tous les jours et de toutes les nuits, devant l'incertitude des prix et du service du lendemain.

J'affirme que les vendanges faites par les vendangeurs à la grève sont une atteinte à l'intelligence et à la moralité humaines.

J'ai vu, pendant une grande partie de ma vie, les vendanges faites à la troupe internée, et ces vendanges sont pour moi un des plus heureux souvenirs de la maison paternelle. J'ai vu quelquefois, dans le même temps, dans des pays voisins, les vendanges à la grève, et cette sauvagerie me semblait

odieuse. Je n'ai pas changé d'opinion aujourd'hui, et ce n'est pas sans une certaine satisfaction que je vois arriver un temps où les vendangeurs à la grève demanderont dix fr. de leur journée ; alors on se pourvoira, on fera des marchés, on logera, on nourrira les joyeuses tablées des vendangeurs, et la dépense en sera moitié moindre, parce qu'on aura dépensé le double d'humanité.

Les vignobles du Tonnerrois sont très-anciens. On sait, à n'en pas douter, par d'anciennes chartes, dit l'Ampélographie française, que la vigne occupait, au x^e siècle, une partie du territoire de Tonnerre ; et probablement ses cépages exclusifs étaient les pineaux noirs et blancs ; car les vins de Tonnerre avaient, de temps immémorial, la réputation d'être les meilleurs de l'Yonne, ou du moins d'être plus généreux que ceux même de la côte d'Auxerre, sinon plus fins et plus distingués ; aujourd'hui encore, Tonnerre offre des vins supérieurs, mais sur une échelle de plus en plus restreinte, comme à Auxerre et comme à Joigny ; car ici, comme à Auxerre et à Joigny, le tresseau, le romain et le lombard constituent des vins de second ordre et de garde avec les plants de roi. Les bourguignons et les gamays surtout donnent les vins communs. Le béarnais ou morillon blanc donne les vins blancs d'Épineuil, de Dannemoine : mais ce cépage se mêle aussi avec avantage aux vins rouges fins.

Les principaux vignobles du Tonnerrois sont échelonnés le long de la riante vallée de l'Armançon, à droite et à gauche, aux flancs de jolis coteaux formant une succession de petits vallons à des expositions diverses ; les meilleurs sont au levant et au midi. Leur sol est constitué par l'oolithe supérieure et moyenne et par conséquent calcaire et argilo-calcaire, à terres rouges et ferrugineuses, sur roches lamellaires ou sur marnes argileuses, sols des plus favorables à la vigne.

On plante la vigne, à Tonnerre, sur simple culture, à bouture glissée obliquement dans une entaille faite à la pioche, comme j'essaye de l'indiquer dans la figure 20. Deux boutures sont ainsi placées en regard et en sens inverse (fig. 21), avec un bourgeon sur terre et un au-dessus. Les lignes sont à soixante-dix-huit centimètres les unes des autres, et les ceps à un mètre dans la ligne. Ce genre de bouturage laisse beaucoup de manques à la reprise et donne des pousses très-faibles. Voici, figure 22, l'aspect d'une plante de trois ans que j'ai pris sur place. On replante, en bouture, pendant deux ans, puis on complète par le provignage. Ce mode de procéder est déplorable en tous points,

Jusqu'à trois ans, on ne laisse jamais qu'un sarment à chaque taille, et on taille ce sarment à un, deux ou trois yeux, et un nouot ou nevot (nouveau sans doute) à un œil, figure 23; *a* billon, *n* nevot; à la cinquième année le nevot devient ciotte, c'est-à-dire qu'on lui laisse un sarment, à deux ou trois yeux, pour en faire, l'année suivante, un second membre; puis on laisse un nouveau nevot, figure 24: *a* membre, *c* ciotte, *n* nevot. On porte ensuite le nombre des membres à trois ou quatre, avec des nevots et des ciottes au pied, pour rabattre la souche quand elle est trop allongée.

Chaque membre, à mesure qu'il est constitué, reçoit un échalas; les échalas sont assez irrégulièrement plantés sans observer le plant ni la ligne comme à Coulanges, ni l'éventail comme à Chablis. La figure 25 donne d'ailleurs une idée de la confusion des membres, ciottes et billons que présentent les souches du Tonnerrois. J'ai copié celle-ci fidèlement, comme une des plus intelligibles, et pourtant elle ne l'est pas trop.

Cette souche offrait un nevot *n*, une ciotte *cc* et trois membres *aaa*, très irréguliers d'ailleurs comme on l'a vu dans

la figure 5 au centième. On ne laisse qu'un seul courson à deux ou trois yeux, sur chaque membre.

Après la taille, on attache chaque membre à un échalas avec du glui (paille de seigle); on ébourgeonne à la fin de mai et au commencement de juin pour nourrir le bétail, c'est-à-dire trop tard; on relève et on lie avant, pendant et après la fleur; on rogne, après cet accolage, au-dessus de l'échalas, et l'on fait un second rognage au commencement de septembre. On donne un premier labour en avril, après la taille; un second (binage) en juin, et le troisième (tierçage) en août, quand on peut; celui-là est souvent supprimé. On ne provigne que pour remplacer; on ne fume pas; on remonte les terres et on en rapporte, quand on en a à sa disposition.

Les pineaux noirs et le beaunois blanc constituent les fins crus qui occupent les rampes moyennes des coteaux, les gamays sont dans les bas, et les lombards, tresseaux, romain et plant de roi sont sur les rampes supérieures.

Les bas sont très sujets à la gelée; mais les gamays, les bourguignons et le plant de roi repoussent encore du raisin, dans les sous-yeux, après la destruction de l'œil.

On arrache, à vingt ans, les vignes en gamay, en bourguignon et en blanc: mais il y a des vignes qui persistent jusqu'à soixante ans. Les autres essences, les pineaux surtout, durent beaucoup plus longtemps que les gamays.

Toutes les vignes sont faites à façons, à 180 et 200 fr. l'hectare pour les façons d'été. Les journées sont de 3 et 2 fr. mais la main-d'œuvre est si rare qu'on n'en trouve parfois à aucun prix. La bourgeoisie n'ose plus garder de vignes; à Tonnerre presque toutes les vignes appartiennent aux vignerons.

La vendange se fait en paniers versés en hottes, portées et vidées en baignoires sur voiture; on égrappe pour les vins

fin ; on verse en cuve et on écrase au pilon ou au fouloir. Jusqu'à ce que le marc soit monté on ne touche plus à la cuve. Après le gros bouillon, on foule deux ou trois fois ; en somme la cuvaïson dure de cinq à dix jours, suivant les années chaudes ou froides, et suivant la finesse du vin ; pour les vins délicats on n'attend pas même que le bouillon ait cessé. Quand le marc est descendu, on tire en feuilletes neuves de cent trente-six litres, et on mélange les vins de presse avec les vins de goutte, moins la dernière presse, pour les vins fins.

C'est en cave qu'on emplit et qu'on remplit les fûts, qu'on laisse fermenter au dedans, c'est-à-dire qu'on en laisse le liquide au-dessous de la boude, assez loin pour qu'il ne jette pas son écume au dehors du tonneau.

Tous les vins du Tonnerrois, même ceux de gamay, se conservent parfaitement ; on en peut goûter encore de cinquante ans, bien conservés. Les vins rouges de pineau et de bonne année sont des vins d'entremets ; les vins des autres cépages donnent de bons ordinaires.

Les vins blancs de Tonnerre, des côtes de Vaumorillon et des Grisées sont pleins de finesse et de spirituosité ; ils rivalisent avec les meilleurs vins de Chablis et s'approchent des premières cuvées de Meursault ; les vins blancs des crus dits les Charloups, les Bridaines, les Boutoirs et Maison-Rouge sont agréables et pétillants. Depuis 1826, on fait, dans le Tonnerrois, des vins mousseux qui sont fort agréables, quoique étant trop généreux et n'ayant pas la finesse et la distinction des bons vins de Champagne. Ces vins se font d'ailleurs à la mode champenoise, et, comme en Champagne, avec le jus de pineaux noirs, autant et plus qu'avec celui des pineaux et morillons blancs.

A côté de Tonnerre est une commune essentiellement vi-

gnoble, Épineuil, qui produit d'excellents vins. Un dicton local semble revendiquer la supériorité en faveur d'Épineuil : Tonnerre le *nom*, Épineuil le *bon*.

Après avoir visité les vignes de Tonnerre avec quelques propriétaires et quelques vignerons et avoir complété mes études par une conférence à l'hôtel-de-ville, sous la présidence de M. Rétif, vice-président de la Société d'Agriculture, j'ai fait une visite spéciale aux vignes d'Épineuil avec un excellent fermier-vigneron propriétaire, M. Jacquillat. M. Jacquillat m'a fait visiter une vigne de M. Thierry, qu'on disait conduite d'après les principes que j'avais posés. Il n'en était absolument rien ; il s'agissait de vieilles souches épuisées, dont quelques-unes avaient reçu des longs bois, malgré leur décrépitude et sans aucune préparation : les souches voisines, et je puis dire toutes les vignes environnantes, étaient d'ailleurs dévorées par l'écrivain, qui s'appelle ici le jocot. M. Jacquillat m'a fait voir que le jocot attaquait de préférence les pineaux. En effet, les vignes de pineaux étaient entièrement dévorées et sans un seul raisin, à côté de vignes de tresseau, de lombard et de gamays qui restaient parfaitement intactes, vigoureuses et suffisamment chargées de beaux fruits. On distingue ici le jocot avec des ailes et le jocot sans ailes. On prétend qu'il pique et détruit le raisin dès qu'il se montre et jusqu'à la fleur. Avant la pousse des vignes on le trouve, dit-on, sur le seneçon.

M. Jacquillat se livre à la culture de ferme plus encore qu'à celle de la vigne ; il me disait, en me conduisant à sa maison d'habitation et d'exploitation, créée par lui sur une petite échelle, mais avec une solide connaissance de la pratique des diverses branches de l'agriculture, que la ferme rapportait bien peu de chose et que la vigne, qui offrirait de grandes ressources, était impossible à étendre, faute de main-d'œuvre ;

il me disait qu'on ne peut avoir ici ni journalier ni vigneron, ni domestique qui veuille écouter le propriétaire ; que le travail des champs est pris en dégoût par les maîtres et par les serviteurs, que l'argent était l'avoir le plus commode et la passion fatale au pays.

C'est en effet la folie du jour, le dégoût du labeur persévérant et le choléra des villes et des campagnes.

NOTA. — La figure 26 représente l'*ébesinoir*, instrument employé dans le vignoble de Chablis à la destruction de l'*écrivain*, connu dans ce vignoble sous le nom de *besin* : c'est une sorte de petit van, avec un demi-cercle en bois et une toile percée au centre où se trouve un sac. On presse le bord libre de la toile contre le cep, on frappe ses pampres, le besin tombe et roule dans le sac.

TABLEAU DE BALIVAGE

(Faisant suite au travail de M. GALLOT, inspecteur des Forêts à Auxerre.
page 156 et suivantes).

RÉSERVES PAR CLASSES D'ÂGES.	NOMBRE de Réserves	COUVERT d'un Arbre.	COUVERT de tous les arbres
		m o	m c
Vieilles écorces (120 ans) . . .	4	42	168
Anciens de 1 ^{re} classe (100 ans) .	10	55	550
Anciens de 2 ^e classe (80 ans) .	20	25	500
Modernes de 1 ^{re} classe (60 ans) .	30	15	450
Modernes de 2 ^e classe (40 ans) .	60	10	600
	124	"	2,068

OBSERVATIONS :

Lors de la coupe, on abattra par hectare les vieilles écorces 4 ; anciens de 1^{re} classe 6 ; anciens de 2^e classe 10 ; modernes de 1^{re} classe 10 ; modernes de 2^e classe 30 ; au total 60 arbres, et on réservera 70 brins de l'âge.

Il restera donc sur pied après la coupe :

Anciens de 1 ^{re} classe (100 ans) .	4	55	140
Anciens de 2 ^e classe (80 ans) .	10	25	250
Modernes de 1 ^{re} classe (60 ans) .	20	15	300
Modernes de 2 ^e classe (40 ans) .	30	10	300
Baliveaux de l'âge (20 ans) . . .	70	nul	nul
	134	"	990

OBSERVATIONS :

On prescrit une réserve de 70 baliveaux de l'âge, tandis que 20 ans plus tard, on ne retrouve au 1^{er} tableau que 60 modernes de 2^e classe.

Cette mesure est pour tenir compte des baliveaux de l'âge qui sont renversés par les vents et autres accidents, pendant les vingt années suivantes, etc.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE BULLETIN DE 1866.

Liste des membres titulaires.	3
— de la section d'horticulture	13
— du bureau	13
— du conseil d'administration	13
— des membres honoraires	16
— des membres correspondants	16
— des sociétés correspondantes	16

Séance du 19 février 1866. — Ajournement de la discussion du programme de la session publique de 1866. — Renvoi à la commission de l'examen des comptes du trésorier pour 1865. — Admission de M. Préaudot. — Discussion des réponses à faire au questionnaire sur les souffrances de l'agriculture, leurs causes et leurs remèdes. — Renvoi à une commission de onze membres 19 à 43

Séance extraordinaire du 4 mai 1866. — Reprise de la discussion sur les questions de l'enquête agricole. — Admission de MM. Trutey, Chambard, Cuillier, Millon, Pimbet, Fournier 44 à 46

Compte-rendu du concours régional d'Auxerre. . . . 47 à 75

Séance du 16 juillet 1866. — Admission de M. Isambert. — M. Charles Joly est nommé trésorier de la Société en remplacement de M. Dallemagne. — Communication d'une délibération de la Société d'agriculture de la Nièvre, ayant pour but d'appeler tous les agriculteurs et éleveurs au Con-

<i>cours général de boucherie du centre</i> , qui se tiendra annuellement à Nevers. — Communication d'une <i>Note sur la question vinicole</i> , qui est renvoyée à la commission de l'enquête. — M. Ribière rend compte des publications adressées à la Société. — Fixation de l'époque de la session publique, qui se tiendra à Saint-Florentin	76 à 77
Programme du concours de 1866	78
Liste des commissions du concours de 1866	90
Compte-rendu par M. Ribière des publications adressées à la Société	92
<i>Session publique de 1866.</i> — Première journée. — Discussion des questions principales de l'enquête agricole. — Décision relative aux prix d'améliorations agricoles	100
Deuxième journée. — Rapport sur l'établissement de pisciculture de M. de Montachet. — Rapport de la 8 ^e commission sur les travaux de reboisement et pépinières. — Rapport de la commission de viticulture. — Rapport sur les pères de familles agricoles, instituteurs et institutrices, serviteurs et servantes. — Rapports des commissions des bestiaux, machines et produits divers. — Votes sur les conclusions de ces rapports. — Admission de MM. Quicroit, de Bourboulon, Moiset, Espinas. — Distribution des récompenses. — Banquet	101 à 105
Réponses de la Société centrale aux questions comprises sous les chapitres IV et V du questionnaire de l'enquête agricole.	104
Rapport de M. Moiset sur les essais de pisciculture de M. de Montachet.	112
Rapport de MM. Raoul et Gallot au nom de la commission de viticulture	115
Rapport de M. Gallot au nom de la 8 ^e commission sur le reboisement et les pépinières	122
Listes des primes et des récompenses décernées au concours de 1866	132
<i>Séance du 3 décembre 1866.</i> — La Société, sur le rapport de la commission, approuve les comptes de l'exercice 1865. — La Société, sur le rapport de M. Pinard, distribue les prix	

réservés aux fermiers, et ajourne au 15 mai la visite des propriétaires. — M. Guichard soumet à la Société quelques observations au sujet de certaines réformes à apporter dans les programmes du concours et sur la création d'une com- mission pour l'amélioration de la race bovine. — Renvoi à une commission de onze membres. — M. Gallot lit un mé- moire sur les inconvénients des courtes révolutions dans les bois des particuliers. — Le secrétaire rend compte d'un nouveau mode de culture de l'Igname de Chine de M. de Montigny. — Une récompense est décernée à M. Rousseau, jardinier à Guilbaudon. — Il est rendu compte par quel- ques membres des essais du blé généalogique Hallet et du brôme de Schrader. — M. Brivois lit un mémoire sur le ré- gime de la propriété foncière et les réformes à y apporter. — La Société fixe l'époque du concours de 1867 qui se tiendra à Sens 141 à 145	
Communication du secrétaire sur le nouveau mode de culture de l'Igname de M. de Montigny	146
Mémoire de M. Gallot sur les inconvénients des courtes révolutions dans les bois des particuliers.	156
Mémoire de M. Brivois sur le régime de la propriété fon- cière	167
Des avantages du semoir Smith. (Note de M. Guichard).	175
Du chauffage des vins	183
Essais sur le brôme de Schrader.	189
De la viticulture dans l'Yonne, par M. le docteur Jules Guyot	193
Tableau de balivage faisant suite au mémoire de M. Gallot sur les courtes révolutions	234
